

Todo sobre el Rioja siempre a mano

El Consejo Regulador presenta
la primera 'APP' oficial de la D.O. Ca. Rioja

*La cosecha de Rioja 2016,
excepcional en cantidad
y calidad*

*El presupuesto del Consejo Regulador
para 2017 consolida el esfuerzo inversor
en promoción y control*

*Final del Concurso
Internacional Rioja & Tapas
para escuelas de cocina*



El presupuesto del Consejo Regulador para 2017 consolida el esfuerzo inversor en promoción y control

El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha aprobado un presupuesto de 16,48 millones de euros para el próximo año 2017 con el objetivo de consolidar el esfuerzo inversor del sector vitivinícola riojano tanto en lo que se refiere a la mejora de los procesos de control de calidad, como en el área de promoción, a la que se destinan casi 11 millones de euros, el 65,6% del presupuesto. Se da así continuidad al compromiso adquirido por las organizaciones del sector de mantener durante tres años el nivel de inversión alcanzado para el actual ejercicio 2016, en que el presupuesto del Consejo ha experimentado un incremento significativo, siendo el más ambicioso desde el comienzo de la crisis.

La apuesta por la inversión en promoción planteada por el sector para este periodo trianual tiene como objetivo fundamental mejorar el posicionamiento de los vinos de Rioja en los principales mercados y, consecuentemente, aportar valor a la Denominación Para ello se viene desarrollando en estos últimos años una estrategia cohe-

rente con dicho objetivo, dotada de la consistencia y continuidad necesaria para obtener resultados a medio y largo plazo, algo que la positiva evolución del valor de la comercialización en el último pe-

INVERSIONES PROMOCIÓN POR PAISES	
PAIS	EUROS
EE.UU.	3.075.585
ESPAÑA	2.772.500
REINO UNIDO	1.054.538
ALEMANIA	864.364
CHINA	881.041
MÉXICO	698.816
SUIZA	543.809
RUSIA	268.681
CANADÁ	233.210
IRLANDA	103.701
SUECIA	50.000
PROYECTOS GLOBALES Y CAMPAÑA CECRV	258.202
TOTAL	10.804.447

riodo interanual permite ver con optimismo. Es el caso del comportamiento del mercado español, que se ha convertido junto a Estados

Unidos en destino prioritario de la inversión promocional, con 2,8 y 3 millones de euros respectivamente para cada mercado, dadas las buenas expectativas de crecimiento que ofrecen. Otros nueve mercados internacionales constituyen el objetivo de las campañas del Consejo Regulador, bien sea con el fin de incrementar el valor de las exportaciones en el caso de 'mercados maduros' con presencia tradicional de Rioja como Reino Unido, Alemania, México, Suecia, Irlanda, Canadá y Suiza, bien sea con el fin de favorecer una mayor penetración de la D.O. Ca. Rioja en mercados emergentes como China y Rusia.

También en 2017 seguirá desarrollándose el programa específico de promoción para vinos blancos puesto en marcha este año, así como el proyecto global para formar 'educadores oficiales de Rioja' a nivel mundial que puedan colaborar en la difusión del conocimiento de Rioja, al tiempo que seguirá ganando peso el enoturismo como uno de los mensajes clave de las campañas. La principal

novedad será la implementación en las campañas de promoción de los nuevos mensajes y valores de marca, redefinidos a partir del estudio de reposicionamiento estratégico de la D.O. Ca. Rioja que ha realizado este año una consultora especializada para el Consejo Regulador.

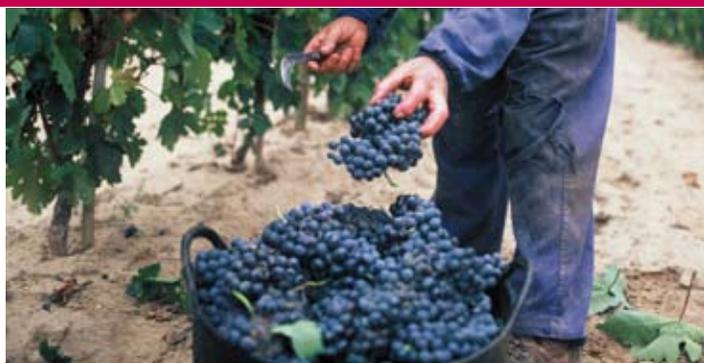
Excepto la aportación de fondos europeos (OCM) que recibirá el Consejo para los gastos de promoción en terceros países, equivalente a unos 2,5 millones de euros, la totalidad del presupuesto se financia conjuntamente por el sector productor y el comercializador, siguiendo para ello los criterios tradicionales de distribución. En lo que se refiere al presupuesto ordinario de 6,4 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 (10,1 millones de euros) se distribuirá al 50% entre ambos sectores. Sobre el total del presupuesto, las bodegas asumen un 57,2% y los viticultores un 42,8%.

Modificación de la composición varietal en blancos y rosados.- El Pleno del Consejo Regulador ha acordado mayoritariamente modificar la redacción actualmente vigente en el Pliego de Condiciones en lo que se refiere a la composición varietal autorizada para la elaboración de vinos blancos y rosados de Rioja, eliminando la limitación existente en el empleo de las variedades Chardonnay, Verdejo y Sauvignon Blanc, a las que no se permitía ser predominantes en el producto final.

La nueva redacción del artículo referido a los vinos blancos no indica nada respecto a la proporción de las variedades utilizadas, quedando de la siguiente manera: "En la elaboración de vinos blancos se emplearán exclusivamente uvas de las variedades Viura, Garnacha Blanca, Malvasía, Maturana blanca, Tempranillo blanco, Turruntés, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo". Respecto a la elaboración de rosados, el nuevo texto del Pliego de Condiciones especifica que "se empleará un mínimo del 25 % de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana Tinta. La mezcla opcional para el supuesto de los vinos rosados deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula".

Nuevos requisitos en el envejecimiento de Reservas y Grandes Reservas.- El Pleno ha acordado unánimemente sustituir la definición vigente en el Pliego de Condiciones para los vinos tintos de la categoría Reserva con el objetivo de incorporar como obligatorio el requisito de una estancia mínima en botella antes de la comercialización. El nuevo texto del artículo referido a la mención "Reserva" indica: "Vinos tintos: envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de doce meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de seis meses". La obligatoriedad de la nueva definición será exigible a partir del 1 de enero de 2019 con el fin de habilitar a los operadores para desarrollar una adecuada planificación de adaptación.

Igualmente se ha acordado por unanimidad la siguiente definición en sustitución de la vigente en el Pliego de Condiciones para los vinos tintos de la categoría Gran Reserva: "Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de veinticuatro meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de veinticuatro meses". Esta nueva definición permitirá al elaborador distribuir con un criterio más flexible el tiempo mínimo de cinco años de envejecimiento entre barrica y botella, al dejar la opción de elegir entre ambos envases el año restante para completar los sesenta meses de envejecimiento exigidos como mínimo.



La cosecha de Rioja 2016, excepcional en cantidad y calidad

El balance provisional de la cosecha 2016 realizado por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, con 442,4 millones de kg de uva amparados por la Denominación, ofrece resultados muy satisfactorios tanto desde el punto de vista cuantitativo, como por las altas expectativas de calidad de los vinos elaborados. A ello ha contribuido decisivamente la inusual climatología de septiembre y octubre, muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado a la uva en esta campaña y poder realizar la vendimia de forma selectiva, una vez alcanzado el punto óptimo de maduración en cada viñedo.

Si el pasado año resultó insólito que el 13 de octubre finalizara la vendimia más temprana de la que se tiene constancia en Rioja, esta vendimia 2016 ha resultado igualmente sorprendente por su prolongado desarrollo a lo largo de dos meses, por la buena climatología que la ha acompañado y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano.

La superficie total de viñedo productivo en la vendimia 2016 ha sido de 62.641 hectáreas (759 ha más que en la campaña anterior). De ese total, 58.016 ha son de variedades tintas y 4.625 ha son de variedades blancas (143 y 620 más que en la cosecha 2015 respectivamente), de las que se ha obtenido una producción amparada de 400,14 millones de kg de uva tinta (90%) y 42,22 millones de kg de uva blanca (10%). La cantidad final recolectada en esta vendimia ha sido de 462,5 millones de kg de uva, de los que, una vez descontados los excesos de rendimiento, han resultado amparados por la Denominación de Origen un total de 442,4 millones de kg, de los que resulta una elaboración amparada de 318,5 millones de litros de vino, cantidad algo inferior al máximo que teóricamente hubiera sido amparable con los rendimientos máximos por hectárea que se habían establecido para esta cosecha en las Normas de Campaña.

PRODUCCIÓN DE UVA COSECHA 2016 (kg)

	Ha viñedo D.O.	Rioja Alta	Rioja Alavesa	Rioja Baja	Total
Tinta	58.016	173.040.387	87.561.709	158.516.723	419.118.819
Blanca	4.625	24.103.800	8.466.260	10.723.020	43.293.080
TOTAL	62.641	197.144.187	96.027.969	169.239.743	462.411.899
Producción total amparada		187.802.277	92.982.286	161.578.691	442.363.254

La Universidad de La Rioja y el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja suscriben un convenio marco de colaboración.-

Julio Rubio García, rector de la Universidad de La Rioja, y José M^a Daroca Rubio, presidente del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, han suscrito un nuevo convenio de colaboración entre ambas instituciones para ampliar la formación de los estudiantes del Grado en Enología mediante una beca de tres meses de duración, que finalmente se ha otorgado a Juan Pedro Valdelana Villuendas que ha logrado el Premio al Mejor Trabajo Fin de Grado en Enología del curso 2015-2016.



La D.O. Ca. Rioja limitará a 645 hectáreas el incremento de su potencial productivo en 2017

La D.O. Calificada Rioja limitará sus nuevas plantaciones de viñedo a un total de 645 hectáreas para el año 2017 como consecuencia del aumento de la comercialización en un 1,36% entre septiembre de 2015 y agosto de 2016, aplicándose de esta forma el acuerdo sectorial adoptado el pasado año, en el que se estableció la planificación productiva de la Denominación para el periodo 2016-2018.

Dicho acuerdo condicionó a la evolución de las ventas el incremento de la superficie de viñedo, fijando en 645 hectáreas la cantidad máxima a autorizar para 2017 en caso de que las ventas aumentaran por encima del 1%. Así lo han confirmado los datos en poder del Consejo Regulador referidos al periodo septiembre 2015 - agosto 2016, en el que las bodegas inscritas han declarado la expedición de un total de 285,43 millones de litros de producto embotellado amparado, que representan un incremento del 1,36% respecto al periodo interanual anterior.

Además, también se impedirá que el potencial aumente por replantaciones o conversión de derechos, ya que se restringirán tanto las autorizaciones de replantación procedentes de viñedos arrancados fuera de la zona de producción de la D.O.Ca. Rioja, como las autorizaciones de plantación de viñedo por conversión de un derecho de plantación que proceda igualmente de fuera de Rioja.

Esta política de limitación del incremento de la superficie de viñedo en la D.O.Ca. Rioja tiene como objetivo garantizar la continuidad de su modelo de desarrollo sostenido ante la amenaza que representa el nuevo sistema de autorización de plantaciones de viñedo, que entró en vigor en enero de 2016 tras la última reforma de la OCM del Vino.

Una amenaza que ponía de manifiesto en sus conclusiones el 'Estudio de las posibilidades de crecimiento de la superficie de viñedo en la D.O.Ca. Rioja', realizado por expertos de las universidades públicas de La Rioja, País Vasco y Navarra a instancias del Consejo Regulador. Para estos expertos, el sistema de autorización de plantaciones vigente puede derivar en un riesgo de devaluación significativa de la D.O. Calificada Rioja, riesgo frente al cual pretende blindarse el sector vitivinícola riojano siguiendo las recomendaciones de dicho estudio a través de los acuerdos adoptados en el seno del Consejo Regulador.



El Consejo Regulador presenta la primera 'APP' oficial de la D.O. Ca. Rioja

El Consejo Regulador ha presentado la primera aplicación oficial para móviles y tabletas que pondrá al alcance de la mano de cualquier consumidor la información más completa sobre bodegas, vinos y enoturismo de la D. O. Ca. Rioja. Más allá de proporcionar toda esta información de valor sobre el vino de Rioja, el objetivo fundamental de esta nueva herramienta de comunicación es que los consumidores también puedan interactuar y conversar entre ellos, favoreciendo una experiencia lúdica de la que el usuario de la aplicación se sienta protagonista. Un objetivo que se enmarca en la estrategia general de acercamiento del Consejo Regulador a los consumidores a través de las nuevas tecnologías de la comunicación, unificando y dando respaldo oficial a toda la información dispersa que existe sobre la D.O., particularmente en materia de promoción de la oferta enoturística.

Disponible para su descarga tanto en versión Android como IOS, así como en español e inglés, la nueva APP Riojawine ofrece diferentes opciones de búsqueda de la amplia información que contiene sobre bodegas y vinos de la De-

nominación, tratando así de dar respuesta a las preguntas más frecuentes de cualquier consumidor. Así por ejemplo, alguien que quiere elegir un vino para una comida puede utilizar un filtro que selecciona los mejor valorados por las guías e incluso realizar la gestión de compra si la bodega ofrece la posibilidad de adquirirlo en tienda online. Para alguien que quiera visitar una bodega, la aplicación puede ordenar por ubicación o por día de la semana el listado de las bodegas, que incluye una descripción de la oferta enoturística de cada bodega y sus actividades dirigidas al visitante, así como links a su web y perfiles sociales, de forma que desde la propia APP se puede acceder a la reserva online. También puede accederse a información sobre un determinado vino y la bodega que lo elabora escaneando la etiqueta con el móvil, o realizar búsquedas de vinos comercializados de determinadas variedades.

Son algunas de las múltiples posibilidades que se ofrecen y que,

dada la estructura de la APP, podrán enriquecerse en un futuro, ya que serán los consumidores quienes protagonicen y den dinamismo a la información con la crea-

tomáticamente de la base de datos de bodegas ya creada en la plataforma Rioja Wine Cloud, donde cada bodega puede actualizar su información permanentemente. El



ción de listas de sus vinos favoritos que podrán intercambiar con otros usuarios, realizando recomendaciones, creando grupos, etc. Cabe también reseñar que la APP incluye contenidos didácticos sobre el vino de Rioja que resultarán de utilidad para los aficionados.

La herramienta se alimenta au-

alta en esta plataforma por parte de las bodegas de Rioja es voluntaria, por lo que el Consejo Regulador confía en que la información sobre la gran mayoría de bodegas de la Denominación esté accesible próximamente a través de la APP.

Protagonismo especial de los vinos de Rioja en la New York Wine Experience 2016

Los vinos de Rioja han tenido un especial protagonismo en uno de los eventos más relevantes

que se celebran en el mundo del vino a nivel internacional, la New York Wine Experience, organiza-

da por la revista Wine Spectator, la más influyente del sector no solo en Estados Unidos, sino en todo el mundo.

“Estamos encantados de contar con la D.O. Ca. Rioja y del papel tan importante que ha protagonizado durante los actos de este fin de semana”, aseguró el crítico y director ejecutivo de la revista, Tom Matthews. “Rioja no solo ofrece vinos de calidad, ofrece también una extraordinaria diversidad: blancos frescos y también complejos, rosados muy vivos, vinos jóvenes vibrantes, llenos de fruta y de fuerza, así como elegantes y singulares grandes reservas, que son únicos en esos

terruños tan especiales”.

Diez grandes vinos de Rioja, seleccionados por la propia revista entre los mejor puntuados en sus catas, se sirvieron en exclusiva en la comida celebrada en el hotel Marriott Marquis de Nueva York, comida que contó con un millar de asistentes, mayoritariamente clientes y lectores de Wine Spectator, así como dueños y enólogos de muchas bodegas de renombre mundial, profesionales del sector del vino y prescriptores.



La D.O. Ca. Rioja premia a sus mejores 'embajadores' en el Reino Unido

El Consejo Regulador ha rendido homenaje a cuatro destacadas personalidades del mundo del vino en el Reino Unido como reconocimiento al significativo impacto que han tenido para que los vinos de Rioja sigan creciendo en un país que es desde hace muchos años el primer importador de la Denominación y representa el 35% del total exportado. Nick Room, Susy Atkins, Hal Wilson y Ben Henshaw recibieron los premios 'Rioja Recognises' en una gala celebrada el 2 de noviembre en el restaurante Hispania de Londres. Como ha señalado el presidente de la Comisión de Promoción del Consejo Regulador, José Luis Benítez, en la entrega de los galardones "el compromiso y la pasión de estas personalidades del sector permiten que Rioja se mantenga a la vanguardia entre las preferencias de los consumidores británicos y nos ayuda a impulsar el éxito de nuestra Denominación en un mercado cada vez más competitivo".

El veterano comprador de la cadena Waitrose, Nick Room, galardonado por su 'contribución destacada' en el apoyo y compromiso para con Rioja, manifestó su profunda pasión por España y afirmó que "Rioja es sin duda la región vinícola preeminente de España. El campo, los viñedos, las bodegas y la gente son brillantes exponentes de todo lo que debe ser una región vitivinícola". Representando el sector independiente del sector minorista, el premio a la "Personalidad del Año" fue para Hal Wilson, de Cambridge Wine Merchants, cuyo entusiasmo ha contribuido a que un Rioja se convierta en el vino blanco más vendido en todas las tiendas de Cambridge Wine Merchant. Hal reveló que "amar a la D.O. Ca. Rioja es fácil: tenemos el trabajo relativamente fácil de llevar sus vinos a una clientela entusiasta en el Reino Unido, pero sé que el verdadero honor pertenece a los productores y viticultores que crean tan hermosos vinos de los suelos



Nick Room, Susy Atkins, Hal Wilson y Ben Henshaw recibieron los 'Premios Rioja en Reino Unido' de manos del presidente de la Comisión de Promoción del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, José Luis Benítez, y del director de Marketing, Ricardo Aguiriano.

de Rioja".

Una cara familiar para los consumidores británicos de vino, la locutora y escritora Susy Atkins, fue reconocida como 'Comunicadora del Año'. Atkins explicó que su relación con Rioja se remonta a muchos años y que "ha dado lugar a muchas experiencias memorables, desde la grabación de un espectáculo en las celebraciones de San Mateo en Logroño para Radio 4, a impartir seminarios en Tapas Fantásticas". "Rioja ha jugado un papel importante en mi carrera y sigo disfrutando compartiendo mi

amor por esta fascinante región tanto con profesionales como con consumidores".

Premiado 'Distribuidor del Año', Ben Henshaw de Indigo reveló que cuando empezó con la empresa se centró en las regiones productoras de vinos menos conocidas de España. "Pero después de una degustación organizada para escritores de vinos, viajé a Rioja por primera vez y quedé realmente impresionado por la gente increíblemente amable, así como los impresionantes paisajes, viñedos y bodegas".

El éxito del Salón de los vinos de Rioja en Moscú y San Petersburgo confirma las expectativas del mercado ruso



El gran éxito cosechado por el III Salón de los Vinos de Rioja, organizado por Consejo Regulador de la D. O. Ca. Rioja en Moscú y San Petersburgo la última semana de septiembre, ha confirmado las excelentes expectativas que ofrece para las exportaciones de las bodegas riojanas un mercado que ha tenido un importante crecimiento durante los últimos años. Dirigido fundamentalmente a los profesionales y líderes de opinión con el objetivo de conseguir una mayor penetración en Rusia, el Salón ha contado con la participación de 40 bodegas, que han mostrado sus satisfacción ante la gran asistencia registrada -más de 700 visitantes en Moscú y 600 en San Petersburgo- así como el ambiente de negocio que se respiraba en ambos salones.

Uno de los sumilleres asistentes al salón reconoció que a diferencia de otros, "los vinos de Rioja son un comodín que puede encajar con casi cualquier comida". "Queremos responder al interés que tiene el consumidor ruso por conocer los vinos de Rioja, para que los integre cada vez más en su dieta, que entienda cómo maridan con la gastronomía rusa", explicó el director general del Consejo, José Luis Lapuente, en referencia al ambicioso programa de formación de 'educadores del vino de Rioja', que cuenta ya con cuatro titulados rusos en su primera promoción. Además del director general, la representación del Consejo estuvo integrada por su presidente, José María Daroca, el presidente de la Comisión de Promoción, José Luis Benítez, y el director de Marketing, Ricardo Aguiriano.



Miles de visitantes disfrutaron del festival Rioja y Tapas en el 'Rioja Gourmet Terrasen' instalado por el Consejo Regulador en la 'Fiesta de los Museos' de Frankfurt.

Los vinos de Rioja animan la 'Fiesta de los Museos' en Frankfurt

Los vinos de Rioja han sido los grandes animadores de la 'Fiesta de los Museos' de Frankfurt, uno de los mayores festivales culturales europeos que del 26 al 28 de agosto combina programas especiales de museos con música, teatro y gastronomía para unos dos millones de visitantes. La D.O. Ca. Rioja ha contado con un espacio exclusivo denominado 'Rioja Gourmet Terrasen', situado frente al famoso museo 'Städel' en la ribera sur del río Meno, donde miles de asistentes al festival han degustado una amplia variedad de vinos de Rioja junto con una oferta gastronómica protagonizada por el prestigioso equipo 'Rolling Taste', que ha presentado pequeñas delicias de un estilo español con un aire cosmopolita.

Este año, en los más de mil metros cuadrados del 'Rioja Gourmet Terrasen', no solo se ha ofrecido la mayor selección de vinos al aire libre en Alemania y un programa nuevo de música ibérica en vivo, sino también una de las mejores selecciones de tapas de estilo internacional. Los chefs Moritz Crone-Rawe y Timo Mansholt, dos talentos jóvenes de la gastronomía alemana que forman el equipo 'Rolling Taste', deleitaron a los asistentes con tapas tan originales como su 'Pulled Pork', hamburguesa a base de cerdo desgarrado, mechado con una rica salsa barbacoa y preparado a la parrilla. Los profesionales que servían los vinos recomendaban cómo maridar cada tipo de vino con las tapas, al tiempo que un experto impartió varias catas y seminarios.

La D.O. Ca. Rioja seduce a los prescriptores alemanes con una exhibición de sus cien mejores referencias

La ciudad de Colonia ha puesto el broche final al 'roadshow' organizado por primera vez en Alemania por la D.O. Ca. Rioja para presentar a los profesionales del sector una selección de los 100 mejores vinos de esta Denominación que se venden en el país -su segundo importador-, a juicio de un panel de cata integrado por expertos y líderes de opinión coordinados por la editorial especializada Meininger. La iniciativa, denominada 'BEST OF RIOJA' y dirigida a prescriptores de referencia, sumilleres, compradores, representantes de la alta gastronomía y prensa especializada, se ha celebrado también en Frankfurt y Hamburgo, concitando un inusitado interés entre este selecto colectivo de profesionales.

Los 100 vinos seleccionados

entre las más de 350 muestras presentadas por 130 bodegas se han agrupado de la siguiente manera, teniendo en cuenta los precios de venta de las bodegas: blancos y rosados de entre 3,5 y 10 euros; tintos de crianza entre 4,50 y 20 euros; tintos de reserva, gran reserva y genéricos entre 6,50 y 20 euros; y tintos de reserva, gran reserva y genéricos a partir de 20 euros. Con esta clasificación, se ha pretendido mostrar a los profesionales el valor que Rioja puede ofrecer en cada una de las diferentes categorías. Entre el importante grupo externo de cata que ha realizado la selección -profesionales de referencia para el sector en Alemania- se encuentran los recién nombrados 'Educadores del vino de Rioja' Yvonne Heistermann, Peer Holm y David Schwarzwälder.



Convención de las agencias de promoción de Rioja en los mercados exteriores.-

Las siete agencias responsables de las campañas de promoción de vinos de Rioja en los mercados exteriores han celebrado una convención en la sede de Consejo Regulador con el objetivo de analizar las campañas en ejecución y preparar las del próximo año 2017, cuya prioridad continuará siendo incrementar el valor de las exportaciones.



La delegación del Consejo Regulador de Rioja con los responsables de la 'División Vintages' del monopolio LCBO.



Cata para el club de consumidores 'foodies' de Ufeast, que contó con 90 asistentes

Canadá redescubre el Rioja

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja celebró la primera semana de octubre varios eventos promocionales en Canadá, un mercado sujeto a régimen de monopolio en sus importaciones de vino y en el que las ventas de Rioja han experimentado un fuerte impulso en los últimos cinco años, duplicándose entre 2011 y 2015, lo que le ha situado en el puesto siete entre los países importadores de Rioja. La razón de esta evolución tan positiva de un mercado tradicional para las bodegas de Rioja queda reflejada en las palabras del director de la 'División Vintages' del monopolio LCBO, Kathy Cannon, quien afirmó en la presentación del evento organizado para consumidores que "Rioja es una de las regiones vinícolas más importantes del mundo, una región de vinos finos digna de ser considerada al mismo nivel que Borgoña, Burdeos y California". "Los más de 75 vinos disponibles para degustar esta noche ofrecen una imagen clara de por qué esta distinguida región está más pujante que nun-

ca". Los bodegueros asistentes han considerado el evento como un hito importante, tanto por ser la primera vez que el monopolio lo organiza de forma exclusiva para una región española, como por el éxito de los resultados obtenidos con las actividades programadas.

Entre las actividades de la delegación del Consejo Regulador, integrada por su director general, José Luis Lapuente, y el director de Marketing, Ricardo Aguiriano, a quienes han acompañado Ana Fabiano, embajadora de Marca y directora de Programa de Negocio en Estados Unidos y Canadá, y Dhane Chason, responsable de grandes cuentas, cabe destacar el almuerzo mantenido con periodistas especializados en vino y gastronomía, así como la reunión con el director general del monopolio del LCBO de Ontario y el equipo responsable de compras de vinos españoles para explorar oportunidades cara a 2017. Ana Fabiano impartió un seminario -cuyas entradas a 40 dólares se agotaron en pocos días-, al que asistieron unos

cuarenta consumidores, sumilleres, periodistas y representantes del monopolio.

La División de Vinos Especiales del monopolio LCBO organizó el miércoles día cinco en la Thompson Laundry Gallery un evento exclusivo de Rioja con 29 bodegas y 76 vinos, seleccionados por los responsables del monopolio entre los vinos listados con presencia en sus tiendas 'Vintage'. Contó con la asistencia de los agentes y bodegas representadas, que dieron a probar sus vinos junto con una degustación de tapas a unos 400 clientes VIP del monopolio, quienes pagaron entrada por asistir. Por último, el jueves día seis se celebró una degustación especial para consumidores (a 65 dólares la entrada), organizada por la empresa especializada 'Ufeast', proveedora del monopolio, que eligió a diez de las bodegas listadas por éste para presentar sus vinos.

El Corte Inglés inicia la Ruta Rioja y Tapas en todos los Gourmet Experience y en 50 gastrobarras

Los Gourmet Experience y Club del Gourmet de El Corte Inglés han invitado a todos sus clientes a disfrutar de la ruta 'Rioja y Tapas' que ha tenido lugar hasta el 5 de diciembre. Durante estas cinco semanas, los Gourmet Experience de Madrid (4 establecimientos), Málaga, Sevilla y Alicante, junto a más de 50 gastrobarras en centros de El Corte Inglés han ofrecido a los clientes su tapa más emblemática junto con una copa de vino de Rioja a un precio aproximado de entre 3 y 5 euros. El Corte Inglés se ha sumado así, a través de Gourmet Experience y las barras de degustación de los Club del Gourmet, a la iniciativa "Celebra la vida con Rioja & Tapas" promovida por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja con el objetivo de potenciar la cultura y el consumo de tapas asociado al vino de Rioja.



La D.O. Ca. Rioja promueve con el BCC la plataforma 'culinaryinteraction.com'

La D.O. Ca. Rioja se une a la iniciativa Culinary Interaction, una plataforma de comunicación y colaboración creada por Basque Culinary Center para promover el perfil interdisciplinario de la gastronomía. A través de la página web <http://culinaryinteraction.com/es/> se han comenzado a documentar historias, testimonios y casos de éxito en los que la gastronomía se vincula con ciencia, cultura, agricultura, medicina y desarrollo social, desde múltiples enfoques, como parte de un fenómeno de alcance global, para ofrecer una mirada distinta.



El ganador, Carles Tarrasó, con los miembros del jurado, integrado por el crítico gastronómico Íñigo Galatas, el cocinero Enrique Fleischmann y el director de Marketing del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja Ricardo Aguiriano.



Los cinco finalistas del concurso representaban a otras tantas escuelas de cocina de Estados Unidos, México, Irlanda, Alemania y España.



La tapa ganadora 'Del cielo a la Tierra' está basada en crujiente de bulgur, crema de queso y crujiente de endrinas, y está armonizada con un blanco de Rioja fermentado en barrica. Se presenta sobre tela empapada en suero que representa a las telas con las que se compacta el queso de cabra camerano, típico de La Rioja.

El valenciano Carles Tarrasó gana el I concurso internacional "Rioja Wine & Tapas"

El valenciano Carles Tarrasó Oliver, alumno del Basque Culinary Center, ha sido el ganador del I Concurso Internacional Rioja & Tapas con la tapa 'Del cielo a la Tierra', basada en crujiente de bulgur, crema de queso y crujiente de endrinas y armonizada con el blanco de Rioja fermentado en barrica Conde de Valdemar Finca Alto Cantabria 2015.

Organizado por la D.O. Ca. Rioja con la colaboración del Basque Culinary Center, en cuyas instalaciones se ha celebrado la final, los cinco representantes de otras tantas escuelas de cocina de Estados Unidos, México, Irlanda, Alemania y España tuvieron la oportunidad de elaborar sus propuestas gastronómicas -que debían maridar con vinos de Rioja- para 25 personas y para el jurado de expertos gastronómicos responsable de seleccionar al ganador, que recibirá como premio 4.000 euros en metálico y un curso intensivo de una semana de duración en Basque Culinary Center.

El jurado ha destacado el alto nivel de los participantes y la dificultad para elegir al ganador. Finalmente lo que más ha valorado ha sido "el propio concepto de la

tapa, pues tenía muy claro lo que quería representar con 'El cielo y la tierra' y tenía también muy claros todos los ingredientes que ha incluido, elementos por otra parte muy riojanos." "La armonización con el vino ha sido igualmente muy acertada, al elegir un blanco fermentado en barrica que iba perfecto con el queso y con los crujientes, la textura estaba muy bien, la presentación espectacular..., en definitiva, lo ha conseguido absolutamente todo, ha acertado plenamente y se nota que ha jugado con ventaja, porque conoce muy bien la zona de Rioja", concluía el jurado en su valoración.

Carles Tarrasó hacía gala de ese conocimiento en la presentación de su tapa al jurado al explicar el mensaje que había querido transmitir con su creación: "al igual que el monje riojano Gonzalo de Berceo bajó 'del cielo a la tierra' la cultura hasta entonces encerrada en los monasterios escribiendo los primeros versos en español, la D.O. Ca. Rioja trabaja cada día por dar a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras la cultura de nuestro vino, algo tan identitario como nuestra lengua". Y respecto a la elección del vino, afirmó que

"con esta tapa lacto-vegetariana he querido demostrar que el vino combina con cualquier tipo de comida".

En esta primera edición del concurso Rioja & Tapas, han participado las escuelas de gastronomía de quince países. El concurso fue convocado el pasado mes de septiembre para estudiantes de último curso de escuelas y facultades de gastronomía. Los cinco alumnos procedentes de otros tantos países que consiguieron clasificarse para la prueba final fueron los siguientes:

- Alemania: Daniela Schram, del Schram's cooking School. Tapa: Carne de res desmenuzada en una cesta de plátano. Vino: Florentino de Lecanda tinto Reserva 2009.

- España: Carles Tarrasó Oliver, del Basque Culinary Center. Tapa: Del cielo a la Tierra, basada en crujiente de bulgur, crema de queso y crujiente de endrinas. Vino: Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2015 blanco fermentado en barrica.

- Estados Unidos: Timothy McLane, del Midwest Culinary Institute. Tapa a base de pechuga de pato, manzanas ahumadas, hinojo en escabeche y verduras a

Las escuelas de gastronomía de quince países han participado en este concurso de tapas maridadas con vinos de Rioja.

la mostaza. Vino: Señorío de San Vicente tinto 2011.

- Irlanda: Mary G Finnerty, del Galway Mayo Institute of Technology. Tapa: Higos crujientes rellenos de queso de cabra con jamón serrano con mermelada de cebolla caramelizada. Vino: Campo Aldea Tempranillo tinto 2014.

- México: Michelle Aline Ogando Bautista, del Cessa Universidad México DF. Tapa: Airbags de Cochinita Ibérica. Vino: Marqués de Cáceres rosado 2014.

Por otra parte, con motivo de la celebración de la final, los alumnos procedentes del extranjero han disfrutado de un viaje de tres días para conocer una de las principales regiones vitivinícolas a nivel mundial, como es la D.O. Ca. Rioja, así como San Sebastián, una de las ciudades del mundo con mayor número de estrellas Michelin por metro cuadrado.

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:

