

LA PRENSA DEL **RIOJA** 2012

WINE ECONOMY AND TOURISM

WINE & LIFE

ECLOSIÓN

primaveral

"Luces de Modernidad" en Haro
Nuevo récord de exportación en 2012
Estrategia global para la promoción internacional de Rioja

Especial **Ruta del Vino de Rioja Alta**



Ruta del Vino de La Rioja Alta

Un mar de viñas inunda trece localidades que viven la cultura del vino

Texto: Andrés Epala
Fotos: Alberto Egido, Rafael López Álvarez
Ilustraciones: José Urizar

En el noroeste de La Rioja, nació la Ruta del Vino de La Rioja Alta. Sus límites se ponen en Haro, Briones, las localidades del valle de la Rioja, el Ebro y el Camino de Santiago, con un medio natural que comprende la Sierra de Caiz, la Sierra de la Alfranca y las zonas bajas del Oja, Ebro y el Nájera, en donde desarrollan sus actividades las ciudades de Haro, Briones, Briones, Calatorrada, Cameros, Cuzco del Río, Fuenfrías, Haro, Salgarrita, San Asensio, San Vicente de la Sonsierra, Tregu y Torremontalvo. Y a todos les une una misma cultura: la del vino, que además de ser una actividad comercial, este alimento ha llegado a formar parte esencial de sus paisajes, sus tradiciones, sus patrimonios, sus tradiciones y sus fiestas. Todas se hallan en un mismo mar de uvas.

La vit es el elemento aglutinador de esta ruta en la Rioja Alta en donde nos van a decir que en estas localidades que son "crucos de comercio"

a "tierras de frontera", una zona en la que nace el Ebro desde donde irradian bodegas y castillos, emilas románicas, iglesias góticas, templos renacentistas y barrocos, torres y guarderías, castillos y castaños... que dan identidad a una tierra de vino.

Porque la herencia que viene de sus orígenes está documentada desde las lagunas en los ríos, que estuvieron en una zona dedicada a la viticultura, o bien se va a partir de la segunda mitad del siglo XIX cuando la Haro trajo Italia para el modelo de elaboración barcelonés de vinos, lo que supuso para esta localidad su paso al futuro, con un Barrio de la Edición con bodegas centenarias, pero con otros dedicados en los que nos vamos a encontrar diferentes bodegas formando o no parte de distintos barrios de bodegas, que en todos los casos, nos van a hablar del pasado y presente de las localidades, en sus calles, vertientes, bodegas familiares para uso reducido o bodegas comerciales, a los que los consumidores concurren a bajar el tiempo que requieren sus uvas, pudiendo encontrar en el mapa de la Ruta del vino de La Rioja Alta.

El paso de la historia

Sar tierra de frontera, y por ello territorio de disputas, en una realidad que podemos encontrar en el mapa de Ebro, que no pocas veces ha marcado la frontera de un territorio, por el que han ido pasando barones y pastores... que ha ido viniendo y viniendo a la ciudad de Haro y Calatorrada con cinco siglos de asentamiento por lo que hasta el siglo XV el actual territorio riojano no perteneció en su conjunto a la corona castellana... una riqueza de poblaciones que no dejó huella en los castillos y las iglesias de la Sonsierra, la ermita románica de Santa María de la Alfranca o la iglesia gótica de Santa María de la Mayor de San Vicente de la Sonsierra, el palacio en la Plaza de Calatorrada, el templo en San Miguel Arcángel de Cuzco del Río, o los monasterios que en su esplendor, amparan la espiritualidad y todo el momento arcaico, sin olvidar las primeras bodegas del español y la tradición por el cultivo del vino.

Especial **Ruta del Vino de Rioja Alta**



Una ruta para disfrutar

Entramos en la ruta del vino de La Rioja Alta por la localidad de Fuenfrías, una villa que está atesorada por la catedral gótica de San Martín y San Pedro de Nájera, una villa que está atesorada por la catedral gótica de San Martín y San Pedro de Nájera, una villa que está atesorada por la catedral gótica de San Martín y San Pedro de Nájera...

San Asensio con 300 pequeñas bodegas

Seguimos por San Asensio, un municipio ubicado en Calatorrada y localidad conocida como la corte del vino dulce, que en torno al 25 de julio y en el Barrio de las Bodegas celebra su anual fiesta en la que se van a celebrar aproximadamente 30.000 litros de vino, que son elaborados por las bodegas de la localidad. La cita es en el barrio Camillo Venado, donde se localizan cerca de 300 pequeñas bodegas, algunas de ellas de los siglos XVI, XVII y XVIII, en las que se elaboraban vino de la manera artesanal.

Por lo tanto, para disfrutar al máximo de esta ruta, es necesario conocer que así el vino que se elabora en esta localidad mayor proporción desde finales del siglo XIX hasta la actualidad. Así se creó la Real Sociedad Económica de La Rioja en el año 1801, entre otros, al mejorar la calidad de la producción vitivinícola de la región. Cada municipio cuenta con un vino en las fiestas de la vendimia y los que representan los 90.000 hectáreas de viña tienen derecho a dos Puros Jerez, en 1790, año Centenario obtuvo esta distinción.

Una de las actuaciones más emblemáticas de la Real Sociedad Económica de La Rioja fue la constitución en 1791 del puente de Borsarión, siendo Centenario una de las localidades más beneficiadas de esta obra.

Asimismo, de Haro a Haro, una de las diez localidades riojanas con menor número de habitantes, pero que disfruta de una singularidad durante siglo de la historia de la Rioja. Desde el siglo XI perteneció a los Condes de Haro.

El vino en San Asensio tiene su momento...

comenzando una fama de los siglos XVI-XV. Esta localidad, atravesada por la carretera nacional, presenta un increíble paisaje de viñedos.

San Asensio con 300 pequeñas bodegas

Seguimos por San Asensio, un municipio ubicado en Calatorrada y localidad conocida como la corte del vino dulce, que en torno al 25 de julio y en el Barrio de las Bodegas celebra su anual fiesta en la que se van a celebrar aproximadamente 30.000 litros de vino, que son elaborados por las bodegas de la localidad. La cita es en el barrio Camillo Venado, donde se localizan cerca de 300 pequeñas bodegas, algunas de ellas de los siglos XVI, XVII y XVIII, en las que se elaboraban vino de la manera artesanal.

Por lo tanto, para disfrutar al máximo de esta ruta, es necesario conocer que así el vino que se elabora en esta localidad mayor proporción desde finales del siglo XIX hasta la actualidad. Así se creó la Real Sociedad Económica de La Rioja en el año 1801, entre otros, al mejorar la calidad de la producción vitivinícola de la región. Cada municipio cuenta con un vino en las fiestas de la vendimia y los que representan los 90.000 hectáreas de viña tienen derecho a dos Puros Jerez, en 1790, año Centenario obtuvo esta distinción.

LA PRENSA DEL RIOJA, 8

LA PRENSA DEL RIOJA, 8

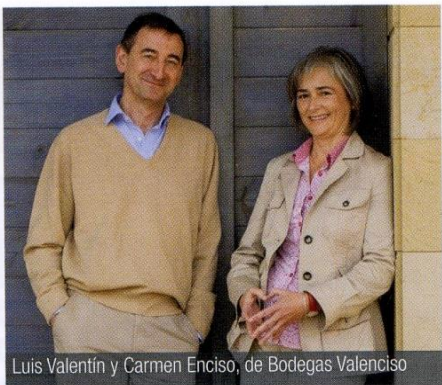
Ollauri se encuentra a 4 km de Haro, un pueblo de gran tradición vitivinícola, en el que en el siglo XIX nacieron Paternina y Berberana y que en la actualidad sigue viviendo el mundo del vino y las bodegas por lo muchos habitantes que se dedican, principalmente, a la vid.

Como ocurre en Bodegas Valenciso, cuyo nombre es tomado de los apellidos de sus fundadores Luis Valentín y Carmen Enciso, quien nos comenta que "nuestros viñedos se sitúan en el norte de La Rioja Alta, en el extremo Noroeste de la D.O. Ca. Rioja. En las localidades de Ollauri, Briones, Haro, Rodezno y Villalba. Todos ellos tienen suelo arcillo-calcáreo, y su altura varía entre los 400 y los 600 metros. El clima recibe aquí una gran influencia atlántica, traducida en un régimen de lluvias superior y una temperatura media inferior a las medias de la Denominación. Y es muy importante el fenómeno del viento, conocido localmente como 'El Norte', que aparece muchas tardes en verano, siguiendo a días calurosos, de forma que refresca la uva, en un contraste rápido de temperatura, lo que favorece la acidez y la finura y complejidad aromática del fruto".

Especial **Ruta del Vino de Rioja Alta**

Veinte son las hectáreas de uva tempranillo que cuidan siguiendo las pautas de la viticultura sostenible, buscando una producción de 5.000 kg. por hectárea. En palabras de Carmen Enciso: "cuidamos la viña como un jardín, sin productos químicos. Todas las labores son hechas a mano: podar, quitar los sarmientos, vendimiar... porque sabemos que lo más importante en una bodega es la uva que en ella entra".

Bodegas Valenciso es una de las pocas bodegas de España, en la que solamente se elabora un vino tinto por cosecha, y siempre es un reserva, de tempranillo y envejecido en roble francés nuevo que se convierte en "un Rioja diferente, que sorprende. Elegante, sabroso, un vino que sin pesar en la boca la envuelve por su volumen aromático. Sutil y al mismo tiempo con una firmeza que le hace envejecer muy bien durante muchos años. Muy largo, persistente, equilibrado y lleno de matices: un vino que crece en la copa, para disfrutar."



Luis Valentín y Carmen Enciso, de Bodegas Valenciso

Además en esta bodega se puede disfrutar del enoturismo, por su tamaño, el uso de depósitos de cemento, el entorno rodeado de viñedos y por ello integrada en el paisaje con diseño de Alfonso Samaniego, y por la compañía de sus fundadores que nos darán su misión del mundo del vino y explicarán el por qué de su único producto denominado, también, Valenciso. Eso sí, hay que hacer la reserva previa a la visita.

Carta **De Vinos**

VALENCISO

Reserva 2006

COMPañIA BODEGUERA DE VALENCISO
Tel: 941 304 724 - Ollauri (La Rioja)

Elaborado a partir de uva tempranillo de Rioja Alta procedente de un viñedo en el que se prima la calidad frente a cantidad, se ha criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés de menos de 3 años. Despliega elegancia y complejidad, pleno de volumen aromático. Muy largo y persistente, equilibrado, rico y lleno de matices. Es un Rioja diferente que sorprende, con frescura y viveza. De nariz muy pura, paladar vivo y armonioso con frutas rojas, higos secos y sutiles apuntes de pimienta blanca en final. Con vida larga, para disfrutar.

