



Participantes en Grandes de La Rioja, celebrada en el Círculo Logroñés. / Fernando Díaz

Protagonista, el Rioja

Grandes de La Rioja, Salón Sumiller, Tempranillos al Mundo y la Feria de Vinos, cuatro eventos que han centrado la atención sobre el vino

Tras la decimoquinta edición de El Rioja y los 5 sentidos, durante las dos primeras semanas de septiembre, Logroño ha congregado a periodistas, sumilleres, enólogos y amantes del vino en general en torno a cuatro eventos: Grandes de La Rioja, el I Salón Sumiller, el Concurso Internacional Tempranillos al Mundo y la 9ª edición de la Feria de Vinos de La Rioja.

14

VI Grandes de La Rioja. Es la cita que cada dos años organiza la Consejería de Agricultura para mostrar a periodistas especializados de todo el mundo los mejores vinos que elaboran las bodegas riojanas. Este año han acudido 40 profesionales de 15 países y un centenar de sumilleres españoles, que durante tres días de septiembre se han congregado en el Círculo Logroñés para catar cerca de cien vinos de La Rioja elegidos entre los mejor valorados o que más repercusión han tenido en la prensa especializada.

9ª Feria de Vinos de La Rioja. En una clave más popular se celebró en octubre la novena edición de esta feria que tiene como objetivo dar a conocer a los consumidores la diversidad de los vinos de DOC. En la feria, enmarcada dentro de la iniciativa de promoción agroalimentaria La Rioja Capital, participaron en esta ocasión 12 municipios riojanos con más de 40 bodegas. Además de los vinos, los asistentes a la feria, celebrada en la plaza del Mercado, pudieron degustar diferentes productos con distintivo de calidad.

I Salón Sumiller Rioja. Más de 100 referencias de vinos novedosos e inéditos se presentaron en este salón, nuevo también, a los 70 sumilleres asistentes a esta iniciativa de la Asociación de Sumilleres de La Rioja bajo el patrocinio de la Consejería de Agricultura. El salón ha supuesto una oportunidad para las bodegas para presentar en primicia a estos profesionales las novedades y singularidades de sus vinos y exponerles personalmente las características y virtudes de los mismos.

Concurso Internacional Tempranillos al Mundo. Es la primera vez que este evento se celebra en España y fue La Rioja la Comunidad elegida para premiar a los mejores vinos elaborados con la variedad Tempranillo presentados al concurso. Ganaron la Gran Medalla de Oro cuatro Riojas (Marqués de Cáceres Gaudium 2004, Viña del Olivo 2007, Hiru 3 Racimos 2007 y Amaren Tempranillo 2004) y el caldo de la DO Navarra Ochoa Reserva 2005. En total se presentaron a este concurso organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, con el patrocinio de la Consejería

de Agricultura a través de la campaña La Rioja Capital, en torno al medio centenar de vinos procedentes de seis países.



Numeroso público acudió en la plaza del Mercado a la Feria de Vinos de La Rioja. / Rafael Lafuente



Vendimia tradicional en comportillos, como la que realiza todavía la bodega López de Heredia. / Ch. Díez

Cosecha histórica

Muy buena calidad de la uva en una de las vendimias más escasas y controvertidas de los últimos años

Sin duda la de 2010 será una cosecha histórica. Por varios motivos. La calidad de la uva recogida, debido a una evolución muy favorable del viñedo sin incidentes climatológicos ni enfermedades, hacen pensar al Consejo Regulador que la añada de este año será una de las “históricas de Rioja”. También es histórica la contención de rendimientos a la que se ha visto sometido el sector viticultor, con una producción por hectárea para uva tinta de 5.850 kg, un 10% inferior al de anteriores campañas. Y otro hecho que sin duda quedará como histórico en la DOC Rioja es la protesta conjunta de las organizaciones agrarias, todas, para reclamar unos precios dignos para la uva, en un contexto en el que se habla de cotizaciones por debajo de los costes de producción.

En este marco, el Consejo Regulador ha ofrecido las cifras oficiales de producción de uva de la campaña, así como el análisis pormenorizado de la evolución del viñedo. La vendimia ha durado dos meses exactos: del 1 de septiembre al 31 de octubre y los servicios técnicos del Consejo la evalúan como de “muy alta calidad”, lo que les lleva a pensar que “la cosecha de 2010 ofrecerá vinos de extraordinaria calidad y que podría convertirse en una de las cosechas históricas de Rioja”.

La reducción de los rendimientos para la uva tinta respecto a campañas anteriores ha tenido como consecuencia lógica una de las cosechas más escasas de los últimos años. Se han vendimiado en el conjunto de la Denominación 395 millones de kilos de uva,

de las que el Consejo Regulador ha amparado 371,09 millones (253,22 en La Rioja) en las 62.000 hectáreas de viñedo productivo. El volumen de uva que queda en *stock* cualitativo, es decir pendiente del balance de ventas de vino para ser o no amparado, ha sido de algo más de 8 millones de kilos.

Producción total amparada de uva en la DOC Rioja. 2010 (millones de kg)

	Tintas	Blancas	Total
La Rioja	230,22	22,99	253,22
Álava	70,93	8,09	79,02
Navarra	37,30	1,54	38,85
Total DOC Rioja	338,46	32,63	371,09

Viñedo productivo en la cosecha 2010: 62.000 ha
 Producción elaborada: 395,39 millones de kg
 Producción amparada: 371,09 millones de kg
 Stock cualitativo: 8,03 millones de kg