

CLIPPING

RIOJA VEGA

MAYO 2019 / MAY 2019

Prensa generalista

/

General media

WEINTIPP

Gabriela Berner

Aktuelles aus einer 130 Jahre alten Bodega

Rioja Vega ist mit über 130 Jahren eines der ältesten Weingüter der Region und eine der ganz wenigen, die ihre Herkunft im Namen tragen dürfen



VENTA JALÓN 2014

- Herkunft (D.O.). La Rioja.
- Winzerei. Rioja Vega.
- Trauben. 75% Graciano, 25 % Tempranillo.
- Optimale Temperatur. 16° bis 18°.
- Preis. Etwa 25 Euro.

Erlsene Eleganz

Venta Jalon Reserva Especial 2014 gehört für mich zu den Ausnahmeweinen Spaniens. Er entsteht aus Graciano und Tempranillo, zwei im Rioja-Gebiet sehr übliche Traubenarten, die jedoch auf sehr unterschiedlich gearteten Terröirs mit ganz verschiedenen Böden gedeihen. Er reift 24 Monate lang in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche und mindestens fünf Monate in Flaschen. Es handelt sich um einen komplexen Wein mit

mineralischen Noten und reifen, weichen Tanninen. Sein Duft und sein Geschmack erinnern an reife Früchte. Die Produktion dieses von einem nachhaltigen Abgang gekennzeichneten Tropfens ist auf rund 12.300 Flaschen limitiert. Er ist zwei Jahre lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche gereift, was sein Bouquet fein abgerundet hat, und harmonisiert nicht nur zu Rind- und Wild hervorragend, sondern auch zu Fisch und Schalentieren.



TEMPRANILLO ROSADO

- Herkunft (D.O.). Rioja.
- Winzerei. Rioja Vega.
- Jahrgang. 2018.
- Trauben. Tempranillo.
- Optimale Temperatur. 12° bis 14°.
- Preis. Etwa 11 Euro.

Rote und weiße Trauben

Der zu gleichen Teilen aus roten und weißen Tempranillo-Trauben gewonnene Most fermentiert 25 Tage lang bei einer Temperatur von maximal 15,5 Grad. Das Resultat ist ein blassrosa gefärbter, ausnehmend frischer Wein, der durch seinen intensiven Duft nach reifen, roten Früchten überzeugt. Am Gaumen entwickelt er einen sanften, delikaten Geschmack mit leicht säu-

erlicher Note. Bei seinem verlängerten Abgang bleibt sein intensiver Erdbeergeschmack noch lange erhalten. Der Tempranillo Rosado passt ausgezeichnet zu Fisch- oder Reisgerichten.



DIARIO SUR Alemán

2 Mayo 2019 / May 2nd, 2019

RIOJA VEGA VENTA JALÓN RESERVA 2014 RIOJA VEGA COLECCIÓN TEMPRANILLO ROSADO 2018

El principal periódico de La Costa del Sol publica para sus lectores de habla alemana un amplio artículo sobre Rioja Vega y dos de sus vinos más especiales.

/

La Costa del Sol's main newspaper publishes for their German-speaking readers a detailed article on Rioja Vega and two of its most special wines.

FERNSEHWOCHEN
Ihre Programm-Zeitschrift mit Herz



96 Farbseiten mit vielen Fotos
und dem ausführlichen Fernseh-
und Radioprogramm

Sehr übersichtlich -
so finden Sie schnell, was Sie suchen!

Krimiserie, Doku-Soap, Unterhaltung,
Liebeskomödie, Nachrichten, Clipshow,
Jugendserie, Wochenmagazin,
Dokumentation, Actionserie,
Quizshow, Thriller...

Bauer Media Group Best Seller - Jede Woche für 0,40 € zusammen mit

SUR
deutsche

RIOJA VEGA 1882

LA DANESA

Mayo / May 2019

RIOJA VEGA

La revista de La Costa del Sol para los residentes y turistas daneses publica un reportaje en profundidad sobre los vinos de Rioja Vega y sus maridajes en el Rste. San Martino de Marbello el pasado mes de Abril.

/

La Costa del Sol's magazine for the Danish residents and tourists publishes an in-depth review of Rioja Vega's wines and their pairing with the delicious and sophisticated San Martino Restaurant's recipes.



Moderne Rioja

Gennem mange år har jeg, som rigtigt mange andre læsere af La Danesa, nyttet af Jeanett Lorenzens vinarbejder. Min viden om vin, og interesse herfor er steget gennem årene, dog uden at jeg vil kalde mig selv en ekspert på området. Det er altid en fornøjelse at læse artiklerne, lære mere, og besøge Birdie Vinos for at købe en god flaske vin, enden til mig selv

eller som gave. I begyndelsen af april var jeg sammen med en stor gruppe af andre journalister og vinskribenter, inviteret til vinsmagning og præsentation af vinerne fra bodegaen Rioja Vega. Rammen om eventet var restauranten San Martino i Elviria, hvor vi blev foranlediget med en 5-retters menu. Måden passede perfekt til de vine, vi skulle smage, og vi

var de første i verden, der fik lov til at smage en ny og helt fantastisk rødvin. Vi giver pennen videre til La Danesa's vinskribent, Jeanett Lorenzen, som her vil fortælle om vin og mad og deres symbiose.

Skål og god fornøjelse. Mugges Fischer



Al Jeanett Lorenzen fra Birdie Vinos

For mange har Rioja stadig ry for at lave vine, som er domineret af fadlagring og smagen af de amerikanske egetræsfade. Hvis du ikke har drukket vine fra Rioja de seneste år, fordi du husker dem som alt for krydrede og med for lidt smag af frugten, så er det på tide at give vinerne fra D.O. Rioja endnu en chance.

Storstedelen af vinhusene i Rioja har gennem de seneste år sat alle kræfter ind for at lave om på stilen i deres vine. Vinerne er mere moderne, og producenterne ligger højere vægt på druernes kvalitet. Og det er netop frugten, som er i fokus.

Fadet, som tidligere blev brugt i Rioja, var udelukkende det amerikanske fad. Nu ser vi mange vine, som også lagres udelukkende på franske fad, eller en blanding af de to typer. Andre eksperimenter med egetræsfade fra andre lande.

Og tendensen går hen imod at bruge nyere egetræsfade, samt lagre vinen i kortere tid. Lagringen og modningen af vinen forlænges derfor på flasken. Tidligere blev det hovedsagligt talt om, hvor længe vinen havde lagret på egetræsfade, det blev ligesom brugt som målestok for vinen's kvalitet.

Nu taler man om udbytte pr. hektar, tenor og alder på vinstokken. Rioja har formået at modernisere men uden at tage identiteten og typisiteten fra deres vine. Med moderne teknologi har man igen bragt vinen frem i lyset og har givet dem et internationalt snit uden at fratage dem det autentiske.

Nye og hidtil ukendte druesorter er kommet til, og er blevet godkendt i Rioja. Og mange laver nu hvide kvalitetsvine med struktur og fadlagring.

Da vinhuset Rioja Vega, med deres anolog Esperanza Elías i spidsen, præsenterede deres sidste nye vine i Marbella, tror jeg nok, at de fleste af os har fået en positiv overraskelse.

Fem af deres topvine blev serveret sammen med lækre retter som passende formligt til hver vin. Men i denne artikel vil jeg specielt fokusere på to af dem.

RIOJA VEGA VENTA JALÓN RESERVA 2014 som blev præsenteret for første gang i Spanien. Kun lidt over 12.000 flasker har Esperanza lavet af vinen. Navnet er taget fra det stykke jord, hvor Graciano-druerne kommer fra (Venta Jalon).

Hele 75 % Graciano dyrket på jordbund med høj indhold af kalk og ler, som giver vine med god koncentration og modne tanniner og 25 % Tempranillo-druer fra jordbund med stort indhold af kalksten, hvor den stortrives og giver druer med elegans. To meget forskellige terroir, som tilsammen går op i en enhed og laver en enestående vin. Dette kombineret med rigtig gode vejforhold i 2014 og en let lagring på både amerikanske og franske fad i 24 måneder gør resten. Vinen modnes derhjemme i flasken i minimum ni måneder. Smagen af fadet er der naturligvis, men lige nok til ikke at skule vinen frugt. Meget flot lavet.

Bege druer er faste ledsagere i de røde vine i Rioja, men normalt ville Tempranillo-druen være den dominerende. Her et eksempel på ny stil, nye eksperimenter og fantastiske resultater.

Vinen blev serveret til en italiensk Tagliata - kødmarbrød serveret med rucolasalat med trøffelolie og fere skiver parmesanost og trøffel-skeiver på toppen. Det gik op i en højere enhed. Den kostte 19,85 €.

Rioja Hvidvin - nu eftertragtet og efterspurgt. Tidligere blev der næsten aldrig talt om de hvide vine i Rioja.

Deres mest dyrkede hvide drue, Viura er ret neutral, syrlig og mild, men også en drue med stabile høje udbytter. Man benytter hovedsagligt Viura blandet med Malvasia og eventuelt Garnacha Blanca, som

Men nej, ikke i dag. Her kommer historien om den hvide Tempranillo: En dag i 1988 står Jesús Gallia Esteba ude på sin vinmark i Rioja og kikker på en af sine vinstokke. Den ser ud som de andre ved siden af, bladene er ens, stængelen og formen på drueklaserne er ens, men en af dem var grøn i stedet for rød.

Jesús sender den af sted til et laboratorium, hvor den bliver dha-testet, og resultaterne viser, at druerne har alle de samme egenskaber som den oprindelige Tempranillo-druen, men skallen har bare en anden farve. De ligner hinanden med næsten 98 procent lighed.

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.



giver nogle sprøde og tørre vine, der er særdeles velegnede til mad. Viura er en af de mest populære hvide druesorter, som også går under navnet Macabeo.

Men i de seneste år er der kommet flere hvide druer på banen. Adskillige lokale sorter er først nu ved at vise deres størrelse, og vinerne er de seneste år blevet mere efterspurgt i takt med at mange producenter er begyndt at lave mere seriøse hvidvine i området.

En af dem er den hvide Tempranillo - og nu burde du reagere og tænke: Jeanett må have skrevet forkert. Tempranillo er da en rød drue og laver røde vine!

Men nej, ikke i dag. Her kommer historien om den hvide Tempranillo: En dag i 1988 står Jesús Gallia Esteba ude på sin vinmark i Rioja og kikker på en af sine vinstokke. Den ser ud som de andre ved siden af, bladene er ens, stængelen og formen på drueklaserne er ens, men en af dem var grøn i stedet for rød.

Jesús sender den af sted til et laboratorium, hvor den bliver dha-testet, og resultaterne viser, at druerne har alle de samme egenskaber som den oprindelige Tempranillo-druen, men skallen har bare en anden farve. De ligner hinanden med næsten 98 procent lighed.

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

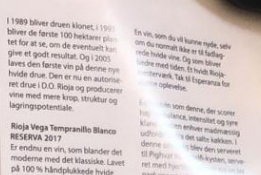
I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet



I 1989 bliver druene klonet, i 1991 bliver de første 100 hektarer plantet for at se, om de eventuelt kunne give et godt resultat. Og i 2005 laves den første vin på denne nye hvide drue. Den er nu en autoriseret drue i D.O. Rioja og producerer vine med mere krop, struktur og lagringspotentiale.

Men i de seneste år er der kommet flere hvide druer på banen. Adskillige lokale sorter er først nu ved at vise deres størrelse, og vinerne er de seneste år blevet mere efterspurgt i takt med at mange producenter er begyndt at lave mere seriøse hvidvine i området.

En af dem er den hvide Tempranillo - og nu burde du reagere og tænke: Jeanett må have skrevet forkert. Tempranillo er da en rød drue og laver røde vine!

Jesús sender den af sted til et laboratorium, hvor den bliver dha-testet, og resultaterne viser, at druerne har alle de samme egenskaber som den oprindelige Tempranillo-druen, men skallen har bare en anden farve. De ligner hinanden med næsten 98 procent lighed.

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.

I munden er vinen voluminøs, med struktur, intensitet og kompleksitet, med en frisk, høj og velbalanceret syre. Igen er fadet til stede men er lagt som et flot supplement til frugten - uden at overdøve. Smagen er lang og vedholdende, med en cremet hvide og ekstremt kompleksitet

Flot og intens duft af modne tropiske frugter springer min næse i møde (ananas, appelsin, melon) med en blanding af let ristet brød.



De aquel naufragio frente a la costa da Morte...

En el mismo año que media región emigraba (en 1879 se fundaba el Centro Galego de Buenos Aires) se levantaba la primera fábrica de conservas de pescado en la Isla de Arousa. Dicen que en España se supo de las conservas por un barco francés que naufragó frente a la Costa da Morte. Aquellos pequeños suculentos cofres de hojalata eran un invento de 1810 de un señor de un inglés llamado Peter Durand, si bien en tiempos de Napoleón un cocinero francés llamado Nicolás Appert ya experimentaba cocinando a más de 80 gndos y envasando sin que penetrara partícula de aire. En Galicia, la industria conservera de pescados y mariscos supone el nexo entre dos mundos: la industria tradicional y la de vanguardia. Del total de empresas del gremio en toda España (más de 140), el 45% radica en Galicia.

¿Cómo se pide un Rioja?

RIOJA 1882 VEGA



MEJOR RIOJA
CRIANZA Y
MEDALLA DE ORO
MUNDUS VINI

90
PUNTOS
ROBERT PARKER

MEDALLA DE ORO
SOMMELIER
WINEAWARDS

95
PUNTOS
MEDALLA DE ORO
DECANTER

91
PUNTOS
DRINKS BUSINESS

f t i www.riojavega.com

SOBREMESA

Mayo 2019 / May 2019

RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA

La revista de gastronomía y vinos destaca el vino Rioja Vega
Edición Limitada.

/

Gastronomy & wine magazine highlights the wine Rioja
Vega Edición Limitada.

RIOJA 1882 VEGA

THE DRINKS BUSINESS

Mayo / May 2019

RIOJA VEGA

El Director Comercial y de Marketing de Rioja Vega cuenta a la revista británica con reconocimiento internacional cómo Rioja Vega consigue paliar los efectos del calentamiento global.

/

Rioja Vega's Commercial & Marketing Director tells the world-wide renowned wine magazine about Rioja Vega's methods to compensate the effects of global warming on Rioja Vega's wines.

spain



Andalusian wine pioneer, Harry Hunt

Spain is home to some of the finest wines in the world."

One of Spain's most exciting emerging wine regions, Gredos is being revived by daring young winemakers who are breathing life back into its ancient gnarly Garnacha vines planted at high altitude on quartz-rich granite and sandstone slopes. Among those leading the charge are Fernando García and Daniel Jiménez-Landi, who are making elegant, ethereal Garnachas under the Commando G label. Eric Asimov of *The New York Times* is so taken with the delicacy and distinctiveness of their wines that he describes them as "among the most compelling wines in Spain", their flavour profiles taking in everything from floral and citrus to salty and mineral notes. Landi is on the lookout for cooler east- and north-facing old vine vineyards in Gredos to add to his collection, as he seeks to express the terroir nuances of the villages in homage to Burgundy. He even goes as far as to call Garnacha "the Pinot Noir of the south".

As the world warms up are we likely to see more Spanish winemakers heading for the hills? "There are still places in Spain where it is too cold to plant vines at the moment – it would be like trying to ripen grapes in Sweden or Scotland – but high altitude vines could prove a successful way to tackle climate change alongside using late-ripening varieties like Garnacha, Bobal and Monastrell," says Ribalta of Indigo Wine.

Richard Bigg, who runs London-based Spanish restaurant chain Camino, agrees.

Trade talk: High altitude wines are growing in popularity and visibility – how can the Spanish wine industry capitalise on this trend?



Javier Basabe, sales and marketing director, Rioja Vega

"We use grapes from plots planted in the Sierra de Cantabria at more than 500m above sea level, which we combine with grapes from vineyards located near the cellar at 300m, with different types of soils. Having vineyards in such different terroirs, especially at high altitude, ensures wines of complexity, finesse and elegance with great ageing potential. We are convinced that bodegas in Spain that, like us, have been preparing for the effects of global warming on their wines for some time, will be able to face this new challenge of nature that man has unfortunately unleashed."



Javier Galarreta, president, Araex

"In Rioja anything above 550m is considered high altitude. Parts of Elvillar in Rioja Alavesa have an altitude of 750m but no one has planted vines at this height yet. High altitude is a factor in Rioja but equally important is the effect of the calcareous clay soils. In Ribera del Duero there are vines at 1,000m – it's an interesting opportunity for Spain in the fight against climate change but if you go too high you're competing with the ski slopes. Saying that, in 100 years there might well be vineyards planted in Sweden, Norway and Iceland."



Richard Cochrane, managing director, Félix Solís UK

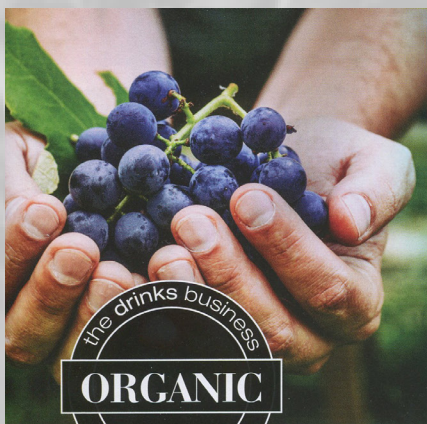
"Spain has more acres under vine grown at altitude than any other country. With an average altitude of 660m, Spain is nearly twice the average altitude of France and is even higher than Argentina's 595m, Italy at 538m and the UK at 162m. It is important, though, to take latitude into account. Spain sits at the same latitude as the South Island of New Zealand, and the vineyards we work with have an average altitude of just above 700m. This geographical mix combined with long distances from the sea gives Spain a great opportunity to capitalise on low-intensity and low-intervention viticulture."



Diego Pinilla, chief winemaker, Codorníu Raventós

"The main challenge in winemaking in Mediterranean regions is acidity. We look for freshness but also for ripe wines with the right balance. Altitude can be an important factor but is not the only one. It is no coincidence that in our Scala Dei winery in Priorat, our plots reach 800m, and in Ribera del Duero vines are planted just below 1,000m. But it is also possible to make fresh wines from lower vineyards. The combination of cold temperatures and long cycle varieties such as Garnacha in Conca de Barberà, Priorat and Rioja and Graciano in Rioja, contributes to the production of incredibly fresh wines."

'There are still places in Spain where it is too cold to plant vines – it would be like trying to ripen grapes in Sweden or Scotland – but high altitude vines could prove a successful way to tackle climate change'



the drinks business is
thrilled to announce
**The Global
Organic Masters**

Organic wines have entered the mainstream in recent years and is a popular choice for consumers, and this has been reflected in an increase in production around the world. Global Organic Masters will judge certified wines from around the world, and is open to all styles of wine. Our judging panel will, as ever, be comprised exclusively of Masters of Wine, Master Sommeliers, senior buyers, judging the wines exclusively by style and price.

The best wines will be awarded medals from Bronze up to Gold, with only the truly exceptional wines awarded the top accolade of Master.

The calibre of the judges guarantees international recognition of all the medals awarded. There has never been a more exciting time for organic wine, and the Global Organic Masters will recognise the very best wines in this rapidly developing category.

**To enter, please contact please
Sophie Raichura on
+852 3488 1008, or by email on
sophie@thedrinksbusiness.com**

**Deadline for entries:
26 April 2019**

*How do you
order a Rioja?*

RIOJA 1832 VEGA

RESERVA 2011
RIOJA VEGA
135 ANIVERSARIO

Rioja Master

f t o www.riojavega.com

THE DRINKS BUSINESS

Mayo / May 2019

RIOJA VEGA 135 ANIVERSARIO RESERVA
2011

La revista británica con reconocimiento internacional
promociona el Reserva especial conmemorativo de la
fundación de la bodega Rioja Vega.

/

World-wide renowned wine magazine promotes Rioja
Vega's special commemorative Reserva.

RIOJA 1832 VEGA

HOME & LIFESTYLE

revista para residentes ingleses en la Costa del Sol

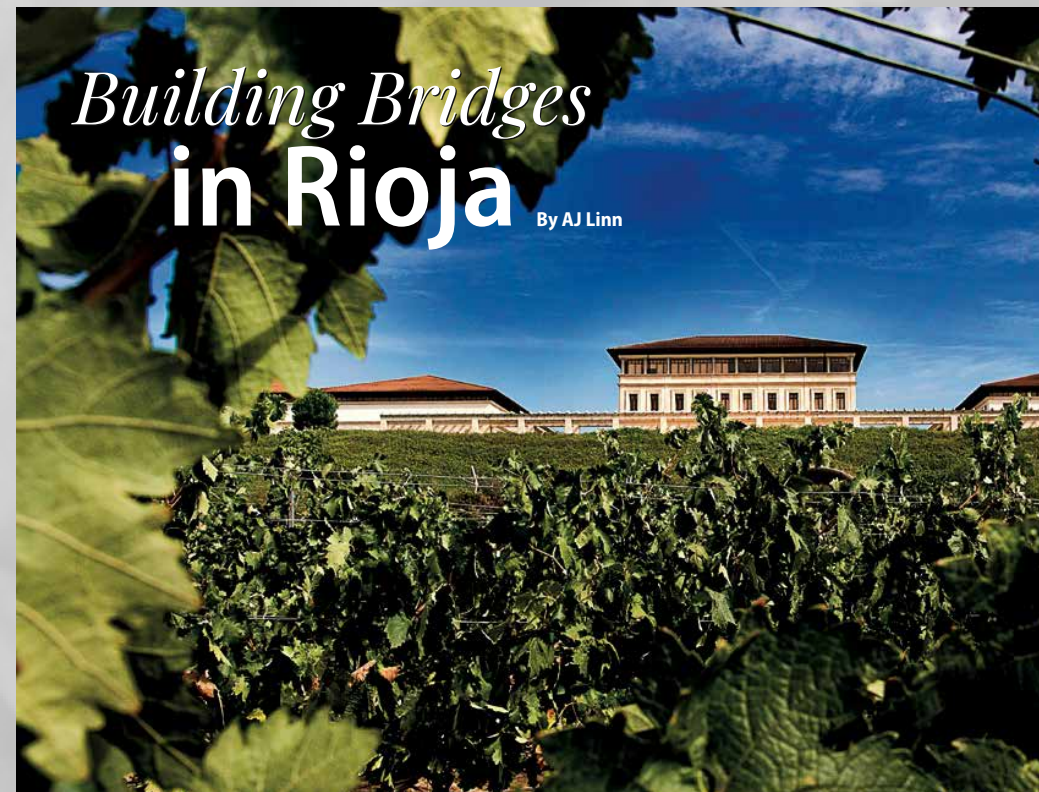
Mayo / May 2019

RIOJA VEGA

La revista de interiorismo y lujo para los residentes ingleses en la Costa del Sol dedica un amplio reportaje a la historia, filosofía y vinos de Rioja Vega.

/

Costa del Sol's major magazine for English residents dedicates a thorough article to Rioja Vega's history, philosophy and wines.



Prensa digital

/

Online media

LA DANESA

Mayo / May 2019

RIOJA VEGA

La revista de La Costa del Sol para los residentes y turistas daneses publica un reportaje en profundidad sobre los vinos de Rioja Vega y sus maridajes en el Rste. San Martino de Marbella el pasado mes de Abril.

/

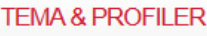
La Costa del Sol's magazine for the Danish residents and tourists publishes an in-depth review of Rioja Vega's wines and their pairing with the delicious and sophisticated San Martino Restaurant's recipes.

LA
DANESA

Det danske magasin
i Spanien

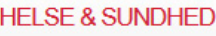
10
eksempl

 NYHEDER

 TEMA & PROFILER

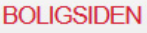
 UDFLUGTER

 **GASTRONOMI**

 HELSE & SUNDHED

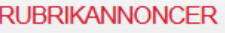
 S

 GOLF

 BOLIGSIDEN

 SHOP TALK

 ¿QUÉ PASA?

 RUBRIKANNONCER

 LA DANESA DIGITALE

Moderne Rioja

Skrevet af Jeanett Lorentzen på 30. april 2019. i [Gastronomi](#)



For mange har Rioja stadig rygte for at lave vine, som er domineret af fadlagring og smagen af de amerikanske egetræsfade. Hvis du ikke har drukket vine fra Rioja de seneste år, fordi du husker dem som alt for krydrede og med for lidt smag af frugten, alt for megen smag af vanilje og fad, så er det på tide at give vinene fra D.O. Rioja endnu en chance.

LA CATA

Rioja Vega Edición Limitada Crianza



Rioja Vega Edición Limitada Crianza. / DV

Rioja Vega Edición Limitada Crianza. / DV

Martes, 14 mayo 2019, 07:30



Rojo rubí de capa alta, brillante, profundo y con reflejos morados. Buen ensamblaje de los aromas varietales y los aportados por su crianza en bodega. Frutos negros maduros, Notas especiadas y balsámicas, ligeros tostados. En boca, entrada firme, con cuerpo y calidez. Acidez bien ajustada, rico y envolvente. Ligeros matices minerales en el recorrido y final con el recuerdo a la fruta negra.

El comentario de Iñigo Galatas

«Rioja Vega es un crianza especial por varios motivos, entre ellos porque la Garnacha que interviene procede de Viana. Sí es Rioja, pero es una Garnacha más golosa, con más terciopelo en boca y en nariz es muy aromática, llegando incluso las flores. Todo bien unido por una madera tostada con algo de caramelo. Acidez y elegancia distinguen a una bodega que lleva 135 años haciendo vinos, la única que puede poner el nombre Rioja en su etiqueta».

Bodega Rioja Vega

Crta. Logroño – Mendavia, Km. 92

31230 Viana (Navarra)

Tel.: 948 646 263

www.riojavega.com

DIARIO VASCO Más Gastronomía

14 Mayo 2019 / May 14th, 2019

RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA

El conocido crítico de vinos Iñigo Galatas publica en Diario Vasco, uno de los principales diarios del País Vasco, los resultados de su cata del Crianza de edición limitada de Rioja Vega.

/

A renowned wine critic from the Basque Country publishes in one of the region's main newspapers the positive results of his tasting of Rioja Vega's special edition Crianza.

EL PERIODISTA DIGITAL

15 Mayo / May 15th, 2019

RIOJA VEGA VENTA JALÓN RESERVA 2014

Uno de los principales periódicos digitales de España recomienda a sus lectores el más reciente lanzamiento de Rioja Vega, su nuevo Reserva Especial de producción limitada, "Venta Jalón".

/

One of Spain's most popular digital newspapers recommends Rioja Vega's latest launch, the limited-production Reserva Especial 'Venta Jalón'.



EL BUEN VIVIR

DE JUAN LUIS RECIO

[PORTADA](#) [MUNDO](#) [PERIODISMO](#) [POLÍTICA](#) [RELIGIÓN](#) [CULTURA](#) [ECONOMÍA](#) [TECNOLOGÍA](#)

Rioja Vega Venta Jalón 2014, un nuevo reserva especial de producción limitada

11.05.19 | 15:11. Archivado en [Vinos](#)



Rioja Vega Venta Jalón Reserva 2014 es el nuevo Tinto Reserva Especial de producción limitada de la centenaria bodega riojana **Rioja Vega**. Toma su nombre de la zona en la que está situado el viñedo de graciano del que proviene el 75% de las uvas que lo hacen; el restante 25% son uvas de tempranillo de la zona de **Imaz**. Graciano y tempranillo son habituales compañeras en vinos riojanos, sin embargo, **Imaz** y **Venta Jalón** son dos terruños completamente diferentes entre sí, especialmente en cuanto a composición de suelos.

La enóloga **Esperanza Elías** observa el viñedo de graciano de **Venta Jalón** desde las ventanas de la sala de catas de la bodega, mientras airea en la copa una muestra del nuevo **Rioja Vega Venta Jalón Reserva 2014**. Nos cuenta que decidió combinar uvas de **Venta Jalón** y de **Imaz** porque intuía que dos terruños tan distintos pero igualmente especiales podrían, juntos, dar un vino excepcional. **Esperanza** quería dejar que cada viñedo contara su propia historia y, por ello, crió el mosto en barricas pequeñas de roble francés y americano durante dos años, tiempo suficiente para conseguir que la madera redondease el vino final, sin esconder la fruta.

"El suelo de **Venta Jalón** es arcilloso, ligeramente calcáreo, lo que favorece vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos