vinetur

La gran fiesta de la vendimia en Rioja congregará a un millar de personas y más de 75 vinos

La gran fiesta para celebrar el final de la vendimia se da cita este viernes 15 de noviembre en Riojaforum con más de 75 vinos de Rioja

martes 12 de noviembre de 2024

ESCRITO POR NUEVECUATROUNO



La gran fiesta para celebrar el final de la vendimia se da cita este viernes 15 de noviembre (19 horas) en Riojaforum con más de 75 vinos de Rioja procedentes de 22 bodegas que compartirán espacio con la gastronomía del Bokoto, Singularis y Pimiento Riojano. Casi un millar de personas ya se ha asegurado la experiencia de NueveCuatroVino (aún hay entradas disponibles), que cumple su cuarta edición acercando las elaboraciones más icónicas de esta denominación y también las más novedosas, porque en Rioja nunca se deja de explorar e innovar.

Este evento es un portal a todo ello, a las diversidad de creaciones que construyen la riqueza de esta región apostando por las tendencias actuales y siendo fieles también a la tradición. Por ello los diferentes stands van a contar con todo tipo de vinos que abren un abanico enorme al disfrute. Desde las viñas viejas de garnacha del Alto Najerilla que elabora Proelio hasta el monovarietal de graciano de Rioja Vega (Viana); pasando por la herencia vitivinícola que refleja el maceración carbónica de Pérez de Urrecho (Galbárruli) o el de Valdelana (Elciego) con su VI-VE. Y sin olvidar tampoco el Pacto que Vintae ha hecho entre la Sonsierra y el Alto Najerilla.

El viaje sensorial recorrerá pequeñas vinificaciones procedentes de joyas plantadas varias décadas atrás, como las que desde Hoplita Historic Vineyards (Logroño) conservan en San Asensio para dar forma a sus Laderas de San Quilez o a las Areniscas de San Juan, entre otros. También llegarán desde Baños de Río Tobía, como Horola Isabel; Badarán, donde se crean Jairus Ecológico y Rulei Viña Barracallo, y Cárdenas, con Octogenarius. Y habrá parada en Briones, con las joyas de Zaruga y Troqueao, y en el Viñedo Sigular de Reminde, en San Asensio.

Los rosados van ganando cada vez más terreno en el portfolio de Rioja y no podían faltar en una de las paradas de este viaje. NueveCuatroVino contará con hasta siete rosados diferentes procedentes de bodegas de las tres subzonas: Larrosa Rosé de Izadi (Villabuena de Álava), LAN Rosado (Fuenmayor), Rosado Garnacha de Real Rubio (Aldeanueva de Ebro), Rosé divin y Maturana Rosé de Eguren Ugarte (Laguardia), o el Tierras de Murillo Rosado Semidulce y Rosado joven de Bodegas San Esteban (Murillo de Río Leza). Y en este escenario no podían faltar los blancos fermentados en barrica, monovarietales de garnachas blanca, semidulces o el reconocido tempranillo blanco de Nivarius (Nalda).

A lo largo de esta experiencia también habrá hueco para las burbujas. Bodegas Real Rubio trae su Incitador, un brut nature de viura cien por cien elaborado por el método tradicional. Al otro lado de la denominación, en Briones, la familia Vivanco descorchará algunas botellas de su Cuvée Inédita Reserva Extra Brut. En este caso, un espumoso de producción limitada en el que conjuga un mix de variedades: maturana blanca, tempranillo blanco, viura y chardonnay. Con una burbuja más discreta, Eguren Ugarte aportará su Muscat 6º, un semiseco de moscatel que pondrá el toque de equilibrio entre el dulzor y la acidez con apenas 6 grados de alcohol, mientras que Bodegas Maetierra (Vintae) servirá su Libalis Frizz, otro vino burbujeante con moscatel de grano menudo y poca graduación.

Bodegas Fernández Eguíluz (Ábalos), Ontañón (Quel), Altanza (Fuenmayor), Tarón (Tirgo), Al Galope (San Vicente de la Sonsierra), El Ternero (Hacienda el Ternero (Ternero) e incluso las joyas destiladas de La Alcoholera de Cenicero serán otras de las firmas que protagonicen la velada. De todos los estilos, con todas las variedades y zonas que conforman Rioja. Así se presenta esta cata que es un fiel escaparate a la identidad de esta tierra con nombre de vino.