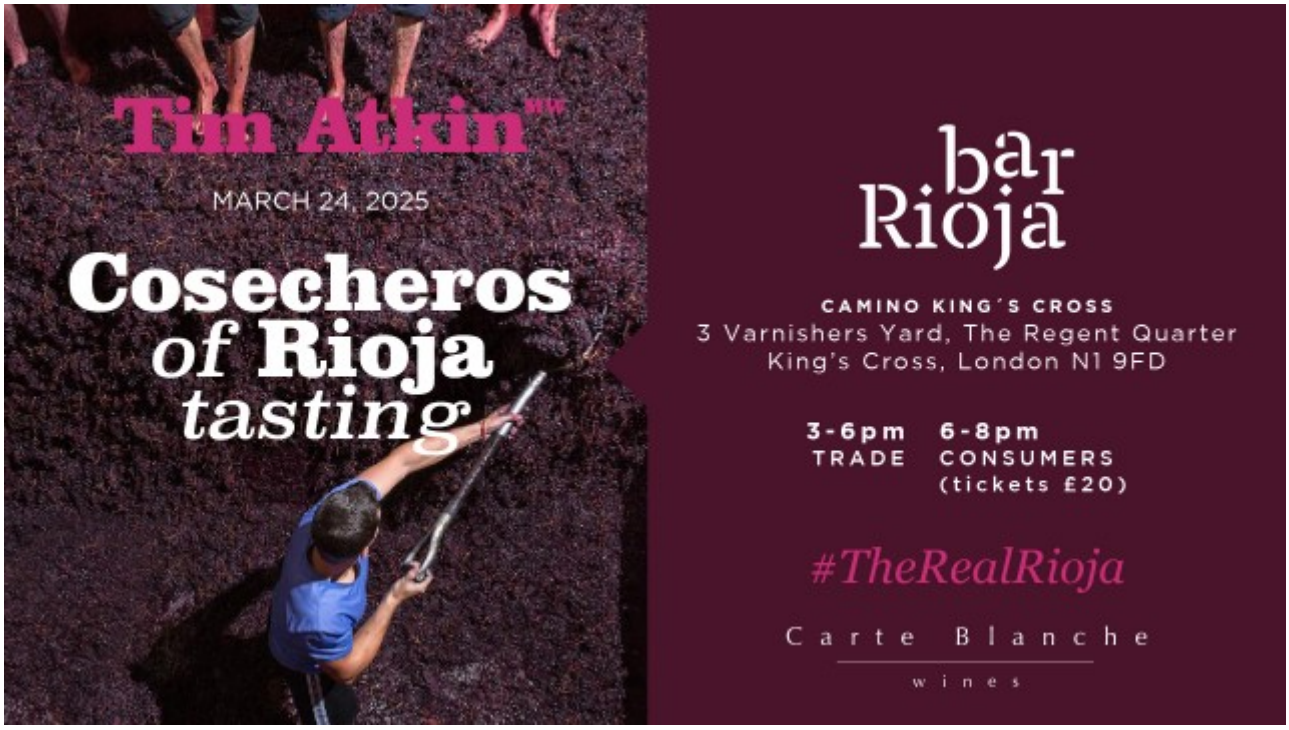
vinetur

Los vinos cosecheros de Rioja llegan a Londres de la mano de Tim Atkin MW

Evento exclusivo en Londres para profesionales y público general

lunes 24 de febrero de 2025

ESCRITO POR GRAPESLAND L



Cosecheros de Rioja Tasting

- por Tim Atkin MW, con Bar Rioja y Carte Blanche
- Lunes 24 de marzo de 2025
- 15:00 - 20:00 (sector profesional), 18:00 - 20:00 (público)
- Bar Rioja, Regent Quarter, London N1 9FD

Anunciamos una nueva cata en el Reino Unido que tendrá lugar en Londres en marzo: Cosecheros de Rioja, una iniciativa impulsada por Tim Atkin MW en asociación con Richard Bigg de Bar Rioja y Carte Blanche Wines.

Estamos encantados de presentar estos vinos a todo el mundo en una cata relajada y revitalizante, impulsada por el terroir, la tradición y las tapas. Desafiando la percepción tradicional de Rioja, los vinos cosecheros destacan por su pureza juvenil y frescura vibrante, compartiendo algunas similitudes con el famoso Beaujolais Nouveau.

Tim, con su conocimiento incomparable del vino español, nos ofrece un breve recorrido por la historia y herencia de este estilo:

"La tradición cosechera es una parte fundamental de la historia de Rioja, tan importante como el desarrollo del Barrio de la Estación en Haro en la segunda mitad del siglo XIX.

"De hecho, los vinos cosecheros, elaborados por pequeñas bodegas familiares, ya existían en el siglo XVIII y posiblemente antes. Al caminar por pueblos como Samaniego y San Asensio, aún se puede ver evidencia de la cantidad de productores que hubo, aunque muchas de las bodegas y cuevas estén hoy en día abandonadas. Esta tradición familiar está amenazada por la producción en masa en Rioja, pero sigue viva en ciertas bodegas, en su mayoría ubicadas en la Sonsierra, la zona situada en la ribera norte del Ebro que abarca las subregiones de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

"Estos son, en su mayoría, vinos artesanales, a menudo pisados con los pies y siempre elaborados mediante maceración carbónica. Están llenos de fruta y el uso de roble nuevo es prácticamente inexistente. La variedad principal es el Tempranillo, aunque también se utilizan otras, incluidas algunas blancas. Son vinos diseñados para ser consumidos jóvenes—es tentador llamarlos Rioja Nouveau—pero sorprendentemente tienen un gran potencial de envejecimiento.

"Creemos que esta tradición merece ser celebrada y preservada. Representa un vínculo con el pasado de Rioja, pero también es una faceta emocionante de su presente.

"Para nosotros, esto es lo que realmente significa #therealrioja."

Bar Rioja es el único bar de vinos en Londres dedicado exclusivamente a la región de Rioja. Ubicado cerca de la estación de King's Cross, ofrece una selección de vinos que reflejan la diversidad y calidad excepcional de esta región vinícola de clase mundial, acompañados de deliciosos pinchos y tapas. Desde su primera visita hace años, Bar Rioja ha mantenido una profunda conexión con la región, regresando año tras año en incontables ocasiones.

Carte Blanche es un importador de vinos líder en el Reino Unido, especializado en el norte de España y Francia. Fundada en 2009 por Ben Llewelyn, la empresa tiene oficinas en el sur de Gales y Londres, abasteciendo a los mejores restaurantes, bares, hoteles y tiendas del país. A pesar de su apretada agenda, Ben sigue dedicando más tiempo que la mayoría a visitar viñedos y bodegas. Su conocimiento sobre Rioja y el norte de España es insuperable (¡quizás solo comparable al de Tim!), y están entusiasmados de ser parte de esta nueva cata e iniciativa para situar a los Cosecheros en el mapa.

Reserva tu entrada
https://cosecherosofrioja.eventbrite.com

Contacto para más información:
Ruth Spivey - ruth@carteblanchewines.com

Los profesionales del sector están invitados a quedarse hasta las 20:00 h.

@timatkinmw
@bar.rioja
@carteblanchewines

#TheRealRioja

COSECHEROS DE RIOJA:

- Abel Mendoza, Jarrarte
- Artuke, Artuke Tinto Joven
- Abeica, chulato
- Bello Berganzo, Heredad de Berganzo Joven

- Bodegas Muro, Miguel Muro MC
- Bodegas y Viñedos Eguíluz, Eguíluz Joven
- Castillo de Mendoza, Chirimendo Joven
- Dominio de Berzal, Dominio de Berzal MC
- El Otero, Aimarez Maceración Carbónica
- Fernández Eguiluz, Peña La Rosa MC
- Hacienda Grimón, Cómo lo haría mi abuelo
- Hpm, (R)evolution
- Lecea, Corazón de Lago
- Loli Casado, Polus Maceración Carbónica
- Luis Cañas, El Chaparro MC
- Maestresala, Maestresala MC
- Manael, Tinto Maceración Carbónica
- Mendieta wines, Mendi MC
- Mitarte, Mitarte MC
- Monje Amestoy, Luberri MC
- Ostatu, Ostatu Tinto
- Pérez de Urrecho,Pérez de Urrecho MC
- Teodoro Ruiz Monge, Monge-Ruiz
- Tierra, Fernández Gómez
- Valdelana, VI-VE