



Hermanos Moroy 1
Planta 3º Oficina 311
26001 Logroño. La Rioja
T +34 941 286 755
M +34 686 411 177
info@bodegasderioja.com

Veintiséis Bodegas Familiares de Rioja presentan las 'diferentes' añadas de la última cosecha de Rioja

Cerca de un millar de personas, profesionales y aficionados, responden a la convocatoria, en la XXII edición de una fiesta arraigada entre la sociedad riojana

Logroño, 12 de abril de 2019. Vinos frescos, afrutados, aromáticos, con menos alcohol respecto a las anteriores cosechas. Son las consecuencias de una añada atlántica como la del 2018, marcada por la humedad y por las precipitaciones y por el persistente mildiu que desveló durante prácticamente todo el ciclo a los viticultores. Bodegas Familiares de Rioja presentó ayer ante la sociedad riojana, en una fiesta que cumplió ya su XXII aniversario, los resultados de la última cosecha y lo hizo con una propuesta original que agrupó las bodegas en siete comarcas geográficas naturales que superan los límites administrativos tradicionales de Rioja (Alta, Alavesa y Oriental).

De los Obarenes a la Sonsierra, pasando por el Najerilla, por la Sonsierra del Ebro, los viñedos del Iregua y del Leza, las Riberas del Ebro de La Rioja y Navarra o las laderas de Yerga, aficionados y profesionales pudieron disfrutar de “diferentes añadas en una misma cosecha”, tal y como explica María José Nestares, de Bodegas Nestares Eguizábal (Galilea), en referencia a la extraordinaria diversidad de Rioja. Buena añada de vinos jóvenes, con menos estructura y grado, muy buena para los amantes de maceración carbónica y de los blancos y rosados, aunque también saldrán muy buenos vinos para la crianza si bien el factor determinante será la productividad por hectárea. En este sentido, la satisfacción entre las bodegas familiares es generalizada: “Cultivar tu propio viñedo es la mejor garantía en estos casos”, argumenta Eduardo Hernáiz, presidente de la asociación.

La presentación contó con la participación de buena parte de la hostelería y de la sumillería local e incluso de algunas provincias limítrofes, incluidos Carlos Echapresto, Premio Nacional del Gastronomía, Chefe Paniego, mejor sommelier de la Academia Nacional de Gastronomía. Tampoco faltaron algunos de los mejores chefs de Rioja ni, por supuesto, bodegueros que quisieron completar la visión de la cosecha con los vinos de Bodegas Familiares de Rioja.

El presidente del Gobierno de La Rioja, José Ignacio Ceniceros, y la alcaldesa de Logroño, Cuca Gamarra, así como representantes de casi todas las fuerzas políticas de la región, apoyaron también con su presencia la XXI Fiesta Presentación de Añada, en la que las mujeres tuvieron especial protagonismo con un reconocimiento expreso a la labor fundamental que prestan de generación y generación en el mantenimiento y desarrollo de las bodegas familiares.

Las bodegas participantes: Abeica, Bagordi, Bodegas Jer, Bodegas Latente, Bodegas Perica, Bodegas y Viñedos Eguíluz, Castillo de Mendoza, Castillo de Sajazarra, Bodegas D. Mateo, Finca de los Arandinos, Gerardo Viteri, Bodegas González Puras, Heras Cordón, Hermanos Hernáiz,

Ilurce, Juan Carlos Sancha, Lecea, Leza García, Nestares Eguizábal, Ortega Ezquerro, Paco García, Pedro Martínez Alesanco, Ramírez de la Piscina, Señorío de Villarica, Tobía y Viña Ijalba.

Sobre Bodegas Familiares: Una veintena de viticultores y pequeñas bodegas de Rioja constituyen en el año 1991 la asociación para defender los intereses del modelo de negocio familiar. Las Bodegas Familiares fueron clave en aquellos años para ocupar un espacio ante los grandes e históricos operadores del sector que nos llevó al Consejo Regulador y al resto de instituciones. En la actualidad, contamos con cuarenta asociados y somos la única agrupación de bodegas familiares con un interés que abarca todo el ámbito geográfico de la DOCa Rioja.

