

# Beronia: Tradición y modernidad para crear vinos con estilo propio

V. M. F. REQUENA

Los Berones habitaban la región de La Rioja en el siglo III a.C. Este pueblo guerreero de origen celta denominaba a su tierra Beronia. En 1973 un grupo de empresarios y amigos de una sociedad gastronómica guipuzcoana fundaron Bodegas Beronia — cuyo nombre rinde homenaje a los primigenios pobladores de esta hermosa tierra— con el objetivo de producir vinos para su propio consumo. La pasión por la buena mesa y los vinos de alta calidad fue el origen de los prestigiosos vinos tintos de larga crianza que la bodega elabora. Sólo nueve años después de su fundación, la bodega pasó a integrarse en la familia de bodegas de González Byass.

En la actualidad, Beronia, emplazada en el municipio de Ollauri, cuenta con veinticinco hectáreas de viñedo ubicadas alrededor de las instalaciones de elaboración. Además, el equipo técnico de la bodega controla casi novecientas hectáreas situadas en un radio de diez kilómetros y con una edad media de treinta años. Con las uvas de Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo y Viura producen una interesante colección de vinos con un estilo inconfundible (el llamado estilo «Beronia») basados en su mayoría en las largas crianzas en barrica de roble.

En este sentido cabe destacar el trabajo de investigación desarrollado por el equipo de técnicos de la bodega, encabezado por el enólogo Matías Calleja, que cuentan con un parque de 30.000 barricas de roble francés, americano y mixtas, estas últimas con duelas de roble americano y tapas de roble francés, con lo que se logra trasladar a cada vino unas cualidades mucho más elegantes. De hecho, y según se destaca desde la propia bodega, los vinos criados en barricas mixtas proporcionan mejores resultados analíticos y suelen salir mejor parados en las valoraciones sensoriales de las catas.

Más allá de los vinos —plurilaureados en los principales concursos y certámenes enológicos de todo el mundo— y sus nuevos proyectos —desde febrero cuentan con un Verdejo Rueda entre sus vinos y desarrollan diversas iniciativas en I+D—, Be-



Panorámica de bodegas Beronia, en el corazón de La Rioja Alta. CUESTIÓN DE GUSTO

ronia ha construido durante los últimos años un interesante proyecto enoturístico al abrigo de sus modélicas instalaciones en el corazón de La Rioja Alta. La bodega plantea hasta cuatro formatos diferentes de visita en función de las preferencias de los visitantes. Un paseo por los viñedos que rodean las instalaciones, descubrir la zona de elaboración y la nave de crianza o catar jun-

to a profesionales de la bodega sus vinos más representativos son algunas de las opciones que plantea Beronia, que desde hace casi dos años luce la «Q» de calidad turística, máxima certificación de calidad en el sector turístico que muy pocas bodegas de toda España poseen. Para obtener más información y planificar la visita se puede llamar al teléfono 902 440 077.

## En Botella

### CONCURSO

#### La Viña y Murviedro, entre los favoritos de la mujer

Los vinos Cova Santa Sweet Garnacha (Anecoop) y Estrella Frizzante (Murviedro) han sido galardonados con sendas medallas de plata en la última edición de la Cata-Concurso Los Vinos favoritos de la mujer 2015, un certamen cuyo objetivo es dar protagonismo a la mujer en el mundo vinícola, por lo que, además de la valoración de los vinos por un jurado profesional, se convoca también un jurado amateur formado por mujeres. Así, además de las medallas citadas anteriormente, el Estrella de Murviedro Frizzante ha logrado el título de Vino Favorito de la Mujer en la categoría de vinos espumosos.

### ACTUALIDAD

#### La DO Alicante califica como Muy Buena la última añada

Los vinos producidos en el marco de la Denominación de Origen Protegida Alicante durante esta campaña 2015 han sido calificados por el Consejo Regulador como «Muy Buenos». Este dato es la media de calidad establecida para los vinos que han procedido de la vendimia del año pasado y se han elaborado a lo largo de estos meses: tanto vinos blancos, como rosados, espumosos, o vinos tintos, tanto jóvenes, como otros que puedan tener una evolución temporal mayor pero que siempre vendrán identificados con este año en su etiquetado.

### ENOTURISMO

#### Dominio de la Vega recibe casi 50.000 visitantes

Dominio de la Vega ha redefinido su oferta enoturística para adecuar sus visitas al perfil de los visitantes. La bodega con sede en Requena ha recibido a casi 50.000 personas desde que en 2002 decidiese abrir sus puertas al enoturista. Desde hace unas semanas, los recorridos se estructuran en diversos formatos, que van desde la visita básica (que durante hora y media permite conocer el viñedo y la bodega con una pequeña cata de vinos) a la visita con maridaje, aprovechando la excelente materia prima gastronómica de la comarca; además de un curso de iniciación a la cata dirigido por los técnicos de la bodega.

# Hipercor clausura el XV Ciclo de Catas de vinos de la Comunitat Valenciana

VICENTE M. VALENCIA

La sala de actividades del Centro Comercial Ademuz acogió el pasado sábado el acto de clausura del decimoquinto ciclo de catas de vinos valencianos, que desde mediados del pasado mes de octubre ha llevado a Hipercor los vinos de las principales bodegas valencianas.

La clausura de esta iniciativa contó con la asistencia de María del Carmen Martínez, Secretaria General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia, Carmina Cárcel, Secretaria General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, y Sergio Garrido, miembro de la Junta Directiva de la Indicación Geográfica Protegida Castelló, así como representantes de las bodegas partici-



El ciclo de catas de Hipercor se clausuró el pasado sábado. CUESTIÓN DE GUSTO

pantes y de El Corte Inglés, empresa organizadora del certamen.

En el XV Ciclo de Catas Hipercor «Vinos de la Comunidad Valencia», que cuenta con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, así como de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de la Comunitat Valenciana, han participado veinticinco grandes bodegas valencianas: doce de la DOP Utiel-Requena, tres de la DOP Alicante, nueve de la DOP Valencia y una bodega de la IGP Castelló.

Las catas se han celebrado en sábados consecutivos (excepto el periodo navideño y Pascua) desde el 18 de octubre conformando una oferta de veinticinco sesiones que permite a los participantes conocer los secretos de los caldos valencianos de la mano de los mejores especialistas. Pero sobre todo, el ciclo busca la promoción de los vinos valencianos, dándolos a conocer a todo tipo de clientes.