



Cofradía del Vino El Tanino



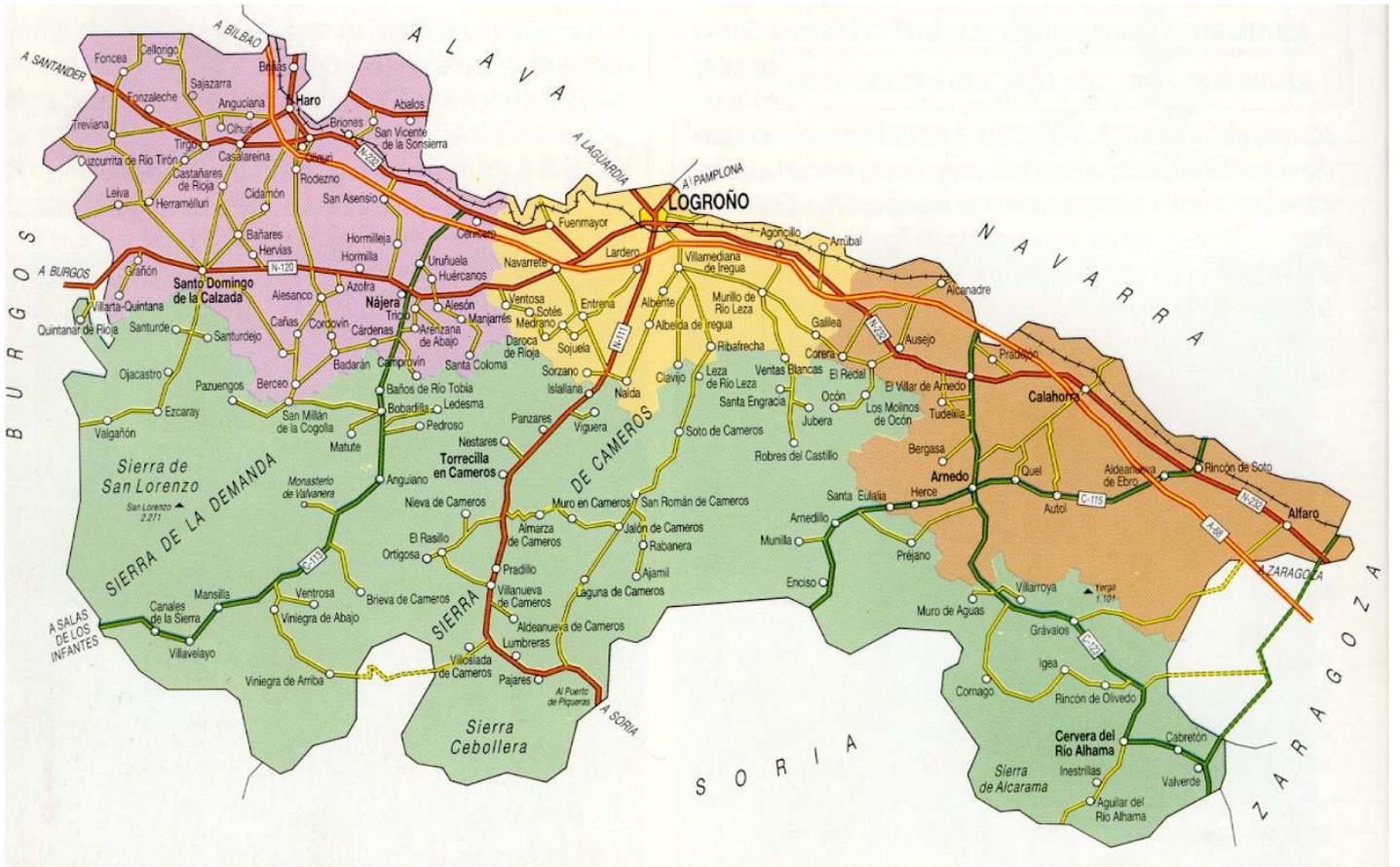
VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS



30 septiembre 2021

La Rioja



Logroño



El día 30 de septiembre se celebró en el Restaurante Kaskazuri la Reunión con Bodegas Viña Ijalba con la asistencia de los cofrades: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Beatriz Álvarez, Josean Ochoa, Amaia Sanzberro, Angel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Susana Arregui, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe y Eduardo Cuenca, y los invitados Esther Manso, Itziar López, Barri Stteter y Aurora Pulido.



A continuación, el Presidente se dirige a todos los presentes:

Buenas noches. Os agradezco mucho a todos vuestra asistencia a esta primera reunión de la Cofradía post-pandemia. Muchas gracias a la bodega, a los invitados que se han animado a venir, a los cofrades que han empujado para que estas reuniones se sigan sucediendo y al restaurante Kaskazuri que nos vuelve a acoger como si estuviéramos en nuestra casa.

En junio tuvimos un intento fallido, cuando varios cofrades comentaron que les parecía demasiado temprano para retomar la actividad y la enésima ola de la pandemia les dio la razón. Ahora, parece que coincidimos con el momento en que varias comunidades están levantando la mayoría de restricciones y que ojalá sea posible hacerlo de manera definitiva y aprendamos a convivir con este virus tal y como hemos ido aprendiendo a vivir con otros. Aunque ha afectado a alguno de nuestros cofrades, la Cofradía sale de la pandemia con buena salud.

Tenéis encima de la mesa las fichas de cata que ya habíais recibido por correo electrónico y que creo que utilizamos ya en una reunión anterior. Es la ficha de cata que vamos a utilizar a partir de ahora. Es una ficha interna, creada dentro de la cofradía, parecida a muchas que hay por la red, y que creo que nos va a facilitar catar y puntuar los vinos. Es muy sencilla de guardar si queréis mantener un archivo de los vinos que catáis, ya sea en la cofradía o fuera de ella. Además, como es de elaboración propia, la podremos ir mejorando con el tiempo con la aportación de todos. Cada mesa tiene cuatro fichas, una por cada vino: independientemente del vino en que os toque liderar la cata, os invito a que todas las mesas rellenen una ficha para cada vino, de manera que cuando una mesa dé la cata, desde las demás mesas se puedan aportar apreciaciones para enriquecerla.

Como podéis ver, puntúa los vinos de 0 a 100, como hasta el presente. Cada vez que una mesa puntúe un vino, diremos cuál sería su puntuación si lo hiciéramos con el método americano que utilizan las grandes organizaciones de cata: es un sistema que va de 51 a 100, suponiendo que los primeros 50 puntos los tiene un vino por el hecho de serlo. Valoraremos cambiar en un futuro nuestro sistema de puntuación.

Un apunte sobre la vendimia de este año, que parece que está siendo caótica por falta de trabajadores y una meteorología poco clara. Empieza a haber opiniones encontradas sobre la conveniencia o no de mecanizar la cosecha.

Por último, os presento a Francisco Balda, director comercial de la bodega que nos visita hoy, Viña Ijalba, que creo que nos va a satisfacer enormemente. Espero que nos cuente los orígenes de la bodega y cuál fue la razón que tuvo su fundador para poner vides que a mí me parece muy interesante.



Francisco Balda, Director comercial para España y Francia, saluda a los asistentes y comenta que “por fin” vamos a poder a realizar la cata de una serie de vinos y aceite de Bodegas Ijalba que teníamos programada para haberla realizado cuando comenzó el problema de la Covid-19, y por fin hoy, día 30 de septiembre, vamos a poder catar cuatro vinos ecológicos y un aceite Virgen extra para dar un toque final.

Comenta que Viña Ijalba es la historia de una familia. Y también un compromiso con la evolución de Rioja desde que Dionisio Ruiz Ijalba plantara su primer viñedo en 1975. Un viñedo sobre una antigua gravera que reproducía las condiciones naturales de los vinos de Rioja. Comenzaba así un camino pionero, innovador y reconocible, que Viña Ijalba no ha dejado de recorrer desde entonces.

Viña Ijalba tiene un origen propio. La transformación de graveras y minas a cielo abierto en nuevos viñedos y la recuperación de variedades autóctonas minoritarias de Rioja casi desaparecidas. Una labor clave en la protección

medioambiental y en la historia de esta Denominación de Origen que, obviamente, se traslada a nuestros vinos.

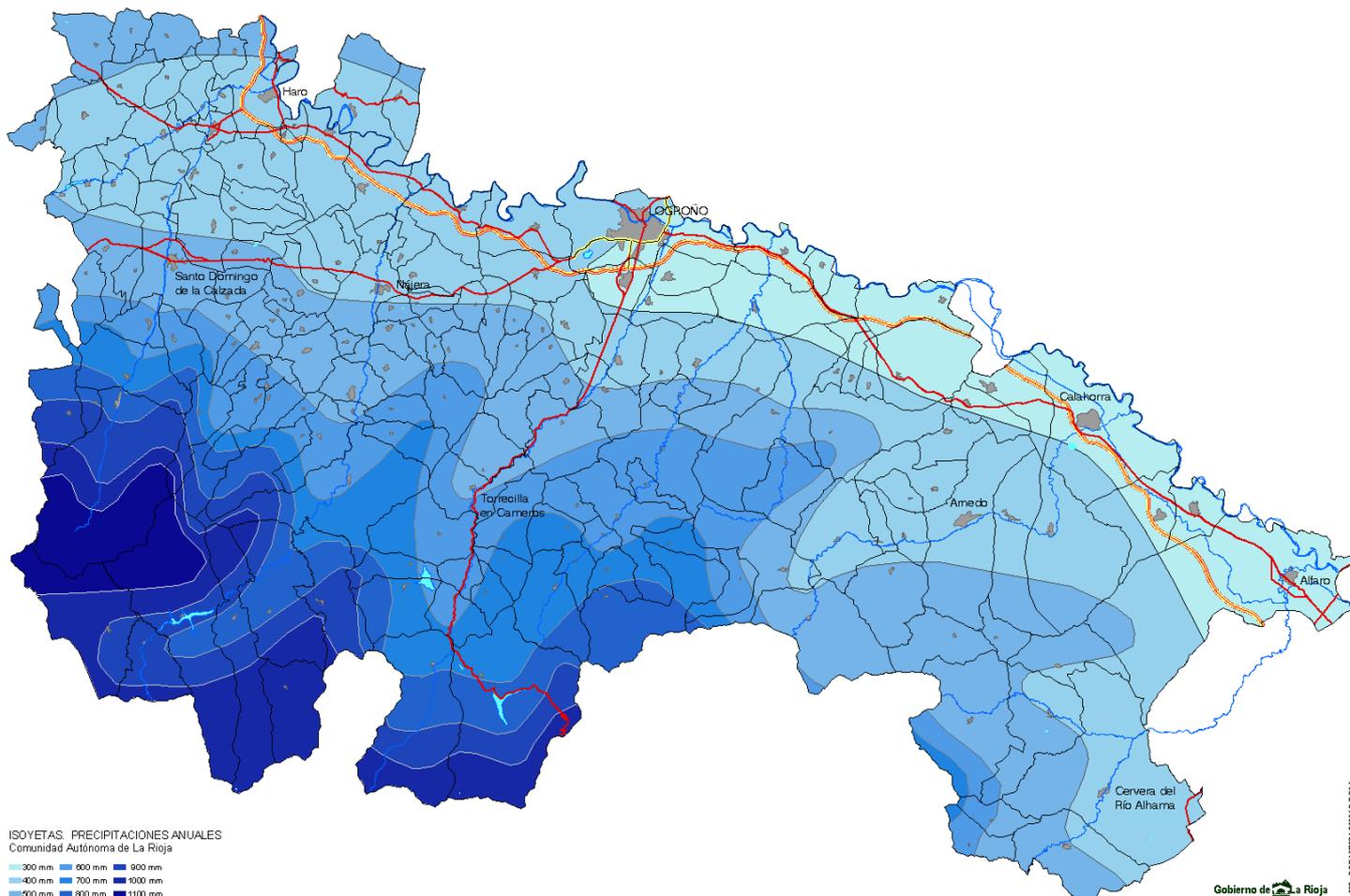
Los vinos de Viña Ijalba proceden de suelos pobres y escaso rendimiento. En su proceso de elaboración se siguen criterios ecológicos y naturales para vinos de calidad. Miramos sin recelo a la tradición porque de ella surge un camino innovador respetando nuestros principios. Es la base de Viña Ijalba para crear vinos únicos, diferentes y modernos. Y, sobre todo, muy personales.

Todos los vinos de Viña Ijalba se elaboran de manera natural siguiendo criterios ecológicos y de respeto al medio ambiente. Recuperando muchas de las técnicas más tradicionales de Rioja y manteniendo, por tanto, todo el carácter de los vinos de esta tierra.

Los vinos de Viña Ijalba son ecológicos -lo destacamos en cada botella, en la parte superior de la etiqueta- que dependiendo del vino tiene un diseño diferente; por ejemplo el Reserva es un diseño en espiral, en el vino Maturana tinta, sobre un fondo verde hay flores y una mariposa, en el Vino Graciano, sobre un fondo granate, ramas y flores, en el vino Maturana blanca, sobre un fondo verde claro, flores y un pájaro.

La vendimia se realiza manual, generalmente de noche en cajas pequeñas para que la uva llegue fresca, para despalladora pequeña y varias fermentaciones en barricas.

Las precipitaciones anuales no son iguales en La Rioja, si comparamos Bodegas Viña Ijalba en Logroño, a las bodegas situadas en la zona media o sur de La Rioja



Debido a la clasificación como vino ecológico, el control de plagas se realiza por técnicas de confusión sexual; se ha logrado sintetizar en laboratorio las feromonas que expelen las hembras de la especie conflictiva y se colocan en campo, bien en unas varillas flexibles o en unos aerosoles automáticos. De esa manera se impregna el campo con feromonas femeninas y el macho es incapaz de encontrar a la hembra, con lo que se dificulta la reproducción de la especie.



El Mosquito verde es una de las especies dañinas para la vid. El adulto mide en torno a los 3 mm y es de color verde claro. La plaga del mosquito verde coloniza en el envés de las hojas de vid. Los daños que produce sobre la vid ocasionan la desecación de las nerviaciones de las hojas por succión, además al inyectar saliva tóxica provoca la obstrucción de los vasos conductores y la interrupción de la circulación de la savia. Los márgenes de las hojas amarillean y con el tiempo se necrosan y se secan

La difusión de la feromona sintetizada se realiza a través de difusores colocados en el viñedo. Se deben instalar antes de iniciarse el vuelo de adultos (suele ser en abril, a primeros en Rioja Baja, a mediados en Rioja Media y a finales en Rioja Alta). Este detalle es clave, deben estar colocados antes de iniciarse el vuelo de las polillas macho.



Francisco Balda sigue exponiendo todos los detalles de Bodegas Ijalba que se detallan en el presente reportaje añadiendo alguna nota pintoresca debido a su gran experiencia.

También presenta someramente los vinos cuando se van a catar por los presentes, dejando que sean éstos los que detallan la cata en sus diferentes fases. Cada vino, acompañará a uno de los platos del menú que nos ofrece Antton Otaegui, chef y propietario del restaurante Kaskazuri.



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS





EL BALCÓN DE IJALBA

Se trata de una **antigua gravera**, recuperada por la familia Ijalba y circundada por los meandros del río Ebro en San Vicente. En las faldas de esta colina se encuentra parte del viñedo de Viña Ijalba y en la meseta se forma un espacio natural, en el que se han plantado diversas especies arbóreas, un gran viñedo de colección con más de 70 variedades y se han construido estanques para patos o con la funcionalidad de ser un simple recurso ornamental. Este paisaje se completa con un guardaviñas y un aljibe, entre otros elementos constructivos.

Viña Ijalba domina la ciudad desde una bodega ligada a la tierra y las variedades.

La ubicación de una bodega es uno de sus factores determinantes a la hora de explotar las virtudes de su entorno. Viña Ijalba conoce uno de sus valores diferenciadores y lo explota, desde su reconocible torre que supone un balcón al que asomarse para ver Logroño en toda su plenitud e incluso el perímetro de la sierra hasta donde alcanza la vista.

Una bodega con una mirada única, pero que se construyó basándose en la recuperación del terreno y de variedades de uva, con las que juega, solas o en compañía, en todos sus vinos. Dionisio Ruiz, fundador de la bodega en el año 1991, participó en un proyecto de recuperación de variedades autóctonas de blanco y tinto, por lo que uno de los elementos diferenciadores de Viña Ijalba es un pequeño banco de variedades, en el que están plantadas cepas de todo tipo, algunas incluso desconocidas. Es una visualización clara de su proyecto, ligado también a los vinos ecológicos y a la recuperación del terreno en el que se realizaron plantaciones de viñedo.



El Balcón de Ijalba



Viñedos desde El Balcón de Ijalba

RECUPERACIÓN DE TERRENOS

El primer paso, la tierra



Dionisio Ruiz Ijalba plantó su primer viñedo en 1975 sobre una antigua mina a cielo abierto. A ese terreno ya explotado, añadió entre 50 y 60 centímetros de suelos pobres procedentes de desmontes de caminos. Reproducía así de manera fiel los suelos tradicionales de la viticultura de calidad de Rioja, de los que se obtienen bajas producciones manteniendo la tipicidad de la zona: terrenos en laderas, de poca profundidad y poco fértiles.

Actualmente Viña Ijalba dispone de más de 90 hectáreas de viñedo propio repartidos en varios términos de los alrededores de Logroño, San Vicente de la Sonsierra y Valle del Iregua.

Bodega, Viñedos, Ecología, Variedades, Olivares, Aceite.

Ecología, variedades, investigación, calidad ... son algunos de los signos diferenciales en los que se fundamenta VIÑA IJALBA desde la plantación del primer viñedo por Dionisio Ruiz Ijalba en 1975.

Esta bodega familiar, dispone actualmente de 90 ha. de viñedo propio repartidas en varios términos de los alrededores de Logroño y San Vicente de la Sonsierra. Como originalidad, está plantado sobre minas a cielo abierto abandonadas que se han recuperado desde el punto de vista medioambiental. Desde 1994 practicamos cultivo ecológico.

Utilizamos las variedades de uva tradicionales de Rioja, investigando en el desarrollo de vinos con variedades autóctonas minoritarias. Fruto de este trabajo Viña Ijalba presentó en 1995 el primer vino varietal de Graciano de la Historia de Rioja. En el 2001 el primer vino de Maturana Blanca, en el 2002 el primer vino de Maturana Tinta y en el 2006 el primer Tempranillo Blanco del mundo.

También hemos plantado olivos en La Rioja y elaboramos un aceite virgen extra de primera presada en frío, baja acidez e increíble perfume.





VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS

CALIDAD EN LA MESA

Aceite de Oliva con Denominación de Origen



El Aceite de Oliva Virgen Extra de Viña Ijalba procede de olivares tradicionales con edades superiores a los 200 años. Está elaborado básicamente con la variedad Arbequina, que tiene un muy buen rendimiento graso y aporta gran calidad al aceite. Es una de las variedades más reconocidas de La Rioja.

Las aceitunas procedentes de nuestros olivares se procesan inmediatamente después de su recolección con las más modernas técnicas y equipamiento para que la calidad del aceite sea máxima. Esta calidad está garantizada por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de La Rioja, que vela por el estricto cumplimiento de las normas que pueden garantizar un aceite excelente. Así se consigue un aceite que destaca por un dulzor y amargor ligero, con alta presencia de sabores y aromas afrutados, con recuerdo a la hierba fresca y verde.

Es ideal para acompañar a las tostadas de la mañana, aliñar ensaladas, verduras y alimentos crudos para rematar el plato de un pescado al horno, o acompañando a un buen postre.



IJALBA

Aceite de Oliva

VIRGEN EXTRA

**ORO LÍQUIDO
Y MUY PERFUMADO**

Olivos de escasa producción pero gran calidad

La elaboración de aceite con variedades autóctonas de Rioja va ligada al origen de la propia Viña Ijalba. Junto a muchos de nuestros viñedos existían plantaciones de olivo, algunas de ellas casi en desuso, que se integraban tanto en el paisaje como en la filosofía de nuestra bodega.

Los olivares se encuentran en Rioja Alta, en la zona límite para la plantación del olivo, lo que provoca escasas producciones de aceituna pero un aceite con mucho más perfume y calidad que los de otras zonas mediterráneas. Desde el año 2001 producimos y elaboramos aceite con la marca Viña Ijalba con la variedad arbequina, una de las más reconocidas de La Rioja por la calidad de aceite que de ella se extrae.





La familia Ruiz Ijalba comenzó a plantar viñedo en los años 70, recuperando terrenos pobres muy adaptados para el cultivo de viñedo de calidad. Actualmente contamos con una superficie de 90 Ha de viñedo propio, viñedos singulares repartidos en diferentes términos de la D.O.Ca. Rioja.

Dionisio Ruiz Ijalba contribuyó a la conservación del medio ambiente recuperando los suelos de la explotación de sus canteras de gravas. Desde el año **1975** fue transformando estas minas situadas en terruños de gran tradición vitícola, en suelos aptos para el viñedo con la incorporación de unos 50 cm. de tierra fértil. Las vides así plantadas tienen limitada su capacidad productiva y mejora su calidad.

La cosecha se hace manualmente, parcela a parcela, cuando se logra el grado de madurez y condiciones sanitarias óptimas. En Viña Ijalba, los principios ecológicos se aplican en el cultivo de nuestros viñedos y en todo el proceso de elaboración de los vinos teniendo siempre presente el máximo respeto por el fruto.

La **bodega fue construida en 1991**, un edificio moderno y vanguardista, donde se da prioridad a los mejores y más actuales procesos tecnológicos para poder realizar una cuidada selección.

En los últimos años, Viña Ijalba está apostando por el Enoturismo, por divulgar la cultura del vino y mostrar a todos sus visitantes los logros conseguidos a lo largo de los años referentes a la recuperación de terrenos, variedades y ecología.

La bodega ofrece diferentes experiencias en las que se pueden visitar sus instalaciones, los viñedos ubicados alrededor de la bodega, realizar catas y comidas o cualquier tipo de evento en los salones sociales y jardines.

FAMILIA IJALBA



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O.Ca RIOJA

1988	Buena	1999	Buena	2010	Excelente
1989	Buena	2000	Buena	2011	Excelente
1990	Buena	2001	Excelente	2012	Muy Buena
1991	Muy Buena	2002	Buena	2013	Buena
1992	Buena	2003	Buena	2014	Muy Buena
1993	Buena	2004	Excelente	2015	Excelente
1994	Excelente	2005	Excelente	2016	Muy Buena
1995	Excelente	2006	Muy Buena	2017	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Muy Buena	2018	Buena
1997	Buena	2008	Muy Buena	2019	Excelente
1998	Muy Buena	2009	Muy Buena	2020	Muy Buena



Four wine labels from the IJALBA Varietales collection are displayed against a dark background. Each label features a different floral pattern and color scheme. The labels are for IJA Maturana, IJA Maturana, IJA Tempranillo, and IJALBA Graciano. The text on the labels includes "VINO ECOLÓGICO", "IJA", "MATURANA", "TEMPRANILLO", "GRACIANO", "RIOJA", and "DENOMINACIÓN DE ORIGEN".

VIÑA IJALBA
BODEGA Y VIÑEDOS

COLECCIÓN
Varietales

GRACIANO - MATURANA BLANCA - MATURANA TINTA - TEMPRANILLO BLANCO

WWW.IJALBA.COM

UN CAMINO FAMILIAR

Viña Ijalba es la historia de una familia. También un compromiso con la evolución de Rioja desde que Dionisio Ruiz Ijalba plantara su primer viñedo en 1975. Un viñedo sobre una antigua gravera que reproducía las condiciones naturales de los vinos de Rioja.

Comenzaba así un camino pionero, innovador y reconocible, que Viña Ijalba no ha dejado de recorrer desde entonces.



EL TIEMPO RECUPERADO

Viña Ijalba tiene un origen propio. La transformación de graveras y minas a cielo abierto en nuevos viñedos y la recuperación de variedades autóctonas minoritarias de Rioja casi desaparecidas. Una labor clave en la protección medioambiental y en la historia de esta Denominación de Origen que, obviamente, se traslada a nuestros vinos.



MIRADA PLURAL, VINOS SINGULARES

Los vinos de Viña Ijalba proceden de suelos pobres y escaso rendimiento. En su proceso de elaboración se siguen criterios ecológicos y naturales para vinos de calidad. Miramos sin recelo a la tradición porque de ella surge un camino innovador desde nuestros principios. Es la base de Viña Ijalba para crear vinos únicos, diferentes y modernos. Y sobre todo, muy personales.



NUESTROS VINOS

Todos los vinos de Viña Ijalba se elaboran de manera natural siguiendo criterios ecológicos u de respeto al medio ambiente.

Recuperando muchas de las técnicas más tradicionales de Rioja y manteniendo, por tanto, todo el carácter de los vinos de esta tierra.



El camino continúa...



TEMPRANILLO

La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica.

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.



MATURANA TINTA Desde enero de 2007 es una variedad autorizada la Maturana tinta junto con la Monastel, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo en la Rioja, denominación en la que no se habían introducido nuevas variedades desde 1925. Los resultados de los análisis con marcadores moleculares indican que la variedad Maturana tinta es muy distinta a Maturana blanca y a Maturana tinta de Navarrete; es una sinonimia de la variedad merenzao que, a su vez, es sinonimia de maría ordoña,

bastardo y trousseau, entre otras.

Se localiza en varias regiones españolas y está autorizada en varias denominaciones de origen. Conviene insistir en que es una variedad totalmente distinta a maturana tinta de Navarrete, esta última recuperada en La Rioja y mucho más interesante.

Presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración sí es precoz. En cuanto a los parámetros del vino, su intensidad de color y contenido en antocianos son elevados, tiene una acidez alta y grado probable medio.



GRACIANO

Graciano es una variedad de uva autóctona y minoritaria en la D.O.Ca Rioja.

El interés por las variedades autóctonas surge de sectores muy diversos. Por una parte están los sumilleres y líderes de opinión, que continuamente demandan vinos diferentes con los que satisfacer la curiosidad de los consumidores “experimentales”, por otra parte los movimientos reivindicativos de la comida y bebida tradicionales, como “slow food” y por otra las bodegas, que ven en las variedades de uva tradicionales adaptadas a nuestro suelo y clima una salida al problema del cambio climático en la viticultura española. Tampoco hay que olvidar que la reducción del número de variedades cultivadas de vid es un proceso que supone un empobrecimiento de la diversidad y del patrimonio, conocido como “erosión genética”, con graves perjuicios para el medio ambiente. La variedad Graciano presenta una mayor resistencia a plagas y enfermedades que la variedad Tempranillo.

Produce un mosto de color rojo vivo, importante acidez, aroma agradable y muy peculiar; es la más aromática de todas las variedades tintas autorizadas en la D.O.Ca Rioja. Desde nuestra bodega pretendemos salvaguardar lo que constituye la diferencia de sus vinos, identidad y originalidad, y que les hace ser demandados por los consumidores. El éxito de un producto está en exaltar sus características específicas diferenciales, minimizando lo que le asemeje a otros vinos.

Produce un mosto de color rojo vivo, importante acidez, aroma agradable y muy peculiar; es la más aromática de todas las variedades tintas autorizadas en la D.O.Ca Rioja. Desde nuestra bodega pretendemos salvaguardar lo que constituye la diferencia de sus vinos, identidad y originalidad, y que les hace ser demandados por los consumidores. El éxito de un producto está en exaltar sus características específicas diferenciales, minimizando lo que le asemeje a otros vinos.



MATURANA BLANCA La recuperación de la Maturana blanca se inició en 1988 bajo un proyecto dirigido por Fernando Martínez de Toda con el apoyo del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, la Universidad de La Rioja y el Gobierno Autónomo de La Rioja. La Maturana blanca es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Es una variedad que no ha sido localizada en ningún otro lugar y toda la bibliografía histórica señala a La Rioja como su única región de cultivo. Es una variedad bastante fértil, de racimo pequeño y con una baya elíptica de pequeñas dimensiones. Además ha resultado ser precoz en todas las fases del desarrollo pero presenta el inconveniente de su alta sensibilidad a Botrytis. Sus características enológicas más destacables son su bajo pH y la elevada acidez, con alto contenido en ácido tartárico y baja concentración de potasio.

Es una variedad bastante fértil, de racimo pequeño y con una baya elíptica de pequeñas dimensiones. Además ha resultado ser precoz en todas las fases del desarrollo pero presenta el inconveniente de su alta sensibilidad a Botrytis. Sus características enológicas más destacables son su bajo pH y la elevada acidez, con alto contenido en ácido tartárico y baja concentración de potasio.

En la época posterior a la filoxera, la baja productividad de esta variedad la llevó prácticamente hasta su extinción. Pero el Gobierno de la Rioja hizo esfuerzos en su recuperación y se llevaron cabo proyectos para ello. En el año 1995 se plantó en la finca de Viña Ijalba una pequeña plantación de un tercio de hectárea, con 2.000 cepas, de forma experimental. Cinco años más tarde, en el 2000, se cosecharon de esta pequeña viña 1.850 kilos de esta uva de la que se obtuvieron 900 litros de vino, con el que se lanzó al mercado el primer vino de esta variedad después de su recuperación, llamado "Ijalba Blanco".

Esta variedad genera vinos con tonalidad amarillo verdosa y son característicos los aromas afrutados a manzana, plátano y cítricos, junto con notas herbáceas. En boca presenta un paladar ligero pero equilibrado, con buena sensación ácida y persistencia media.



VIÑA IJALBA

BODEGA Y VIÑEDOS




VIÑA IJALBA
BODEGA Y VIÑEDOS

CRIADO

RESERVA

Riqueza de matices

2017

VINO ECOLÓGICO

Gran selección de uva, un vino moderno y atractivo

VARIETADES: Tempranillo 80%, Graciano 20%

VIÑEDO: San Vicente de la Sonsierra

ELABORACIÓN: Vino de viejos viñedos de Tempranillo y Graciano. Muy bien estructurado e idóneo para guardar.

CRIANZA: Divide su crianza de 18 meses en roble francés y americano. Vino rubí y muy balsámico. Notas tostadas con fondo de hierbas aromáticas y cacao negro. Muy buena armonía. Vendimia en palots de 500 kg. Fermentación durante 18 días y posterior crianza entre 18 y 22 meses en Roble Francés y Americano. Mínimo tiempo de crianza de 15 meses en botella.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-13,92% Alcohol;

-65 mg/L Sulfuroso Total;

-80 Índice de Polifenoles totales;

CATA: Rojo cereza, cubierto y brillante. Intensa y compleja nariz de frutos rojos en compota, notas tostadas y fonde de hierbas aromáticas. Vino carnoso y estructurado y buena acidez. Muy armonioso.

MARIDAJE: Potajes estofados, caza, carnes rojas y asados. Quesos muy curados.

VIÑA IJALBA

Ctra. De Pamplona, Km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 – vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com



VARIETAL
MATURANA TINTA

El sabor de la memoria

2017

VINO ECOLÓGICO

Primer vino en el mundo íntegro de Maturana Tinta.

VARIEDAD: Maturana Tinta 100%

VIÑEDO: Alrededores de Logroño, Viñedo "La Plana" en Villamediana

TIPO DE VINO: Vino de autor con la singularidad de una variedad muy minoritaria

ELABORACIÓN: Fermentación maloláctica en barrica y 10 meses más en barrica de roble francés.

La Maturana Tinta es una variedad muy minoritaria en Rioja. Viña Ijalba participó en su recuperación y con ella elaboramos un singular vino de autor, cuyo principal atractivo reside en su gran potencial. Vino intenso y profundo, especiado y con recuerdos a fruta negra. Un vino que se aleja un tanto de la tipicidad tradicional de Rioja pero muy sugerente y llamativo.

CRIANZA: Fermentación en tinas de roble francés con levaduras autóctonas durante 18 días. La maloláctica tiene lugar durante tres meses en barricas de roble en contacto con lías y agitación diaria. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-13,80% de Alcohol; -50 mg/L Sulfuroso Total;
-80 Índice de Polifenoles totales;

CATA: Rojo granate de alta capa. Aromas intensos a frutas negras, casis, especias y cacao. En boca entrada sedosa con tanino redondo y persistente, buena concentración de fruta y acidez.

MARIDAJE: Carnes rojas, potajes, verduras y atún parrilla

VIÑA IJALBA

Ctra. De Pamplona, Km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 – vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com



VARIETAL
GRACIANO

La "gracia" del Rioja

2019

VINO ECOLÓGICO
Primer Graciano 100% ecológico de Rioja

VARIETADES: Graciano 100%

VIÑEDO: Alrededores de Logroño

TIPO DE VINO: Primer Graciano 100% del mundo elaborado mediante ecológicamente.

ELABORACIÓN: Fermentación maloláctica en barrica y 10 meses más en barrica de roble francés.

El Graciano es una variedad poco productiva, que da lugar a vinos de mucho color rojo vivo, ácidos y muy aromáticos. Muy carnosos y equilibrados. En 1994 elaboramos el primer vino íntegramente con Graciano, que hasta entonces era considerada una variedad menor. Da lugar a un vino de color rojo muy vivo y con un aroma muy particular. Destaca por su equilibrio y por su atractiva rusticidad.

CRIANZA: Fermentación en tinajas de roble francés con levaduras autóctonas durante 18 días. La maloláctica tiene lugar durante tres meses en barricas de roble en contacto con lías y agitación diaria. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-14. 12% de alcohol;

-55 mg/L Sulfuroso Total;

-75 Índice de Polifenoles totales;

CATA: Atractivo rojo granate. Aroma complejo; pacharanes maduros, hierba húmeda, mineral, licor de cereza, regaliz.

El vino es carnosos con una acidez equilibrada y abundantes flores, retronasal de hierbas aromáticas destacando el romero.

MARIDAJE: Caparrones, Carnes rojas, rabo de toro, manitas y chuletas de cordero. Atún con especias. Quesos azules y torta.

VIÑA IJALBA

Ctra. De Pamplona, Km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 – vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com



VARIETAL
MATURANA BLANCA

Encuentro con la historia

2020

VINO ECOLÓGICO

Primer vino en el mundo íntegro de Maturana Blanca.

VARIEDAD: Maturana Blanca 100%

VIÑEDO: Villamediana de Iregua

TIPO DE VINO: Primer vino en el mundo elaborado íntegramente con Maturana Blanca

ELABORACIÓN: Tres meses de crianza sobre sus lías finas, con batoneos semanales.

De variedades de ayer nacen los vinos de hoy. La Maturana Blanca aparece por primera vez referenciada de Rioja en 1622. Su larga trayectoria es un camino de idas y venidas, hasta darse por prácticamente extinguida hace unos años. En su labor de recuperación de variedades autóctonas, Viña Ijalba inició su cultivo ecológico hasta presentar es monovarietal. Se trata de un vino muy sutil, que sorprende por su elegancia y su persistencia en boca.

CRIANZA: Maceración peculiar y prensado en frío durante 4 horas. Fermentación 90% en hormigón y 10% en barrica, posterior crianza durante 3 meses sobre sus lías finas

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

-13,0% de Alcohol;

-78 mg/L Sulfuroso Total;

CATA: Vino brillante, amarillo dorado con toques verdosos. Nariz muy elegante y compleja con aromas frescos de frutas tropicales, y fondo mineral, pedernal. Generoso en boca, untuoso, acidez refrescante y gran persistencia.

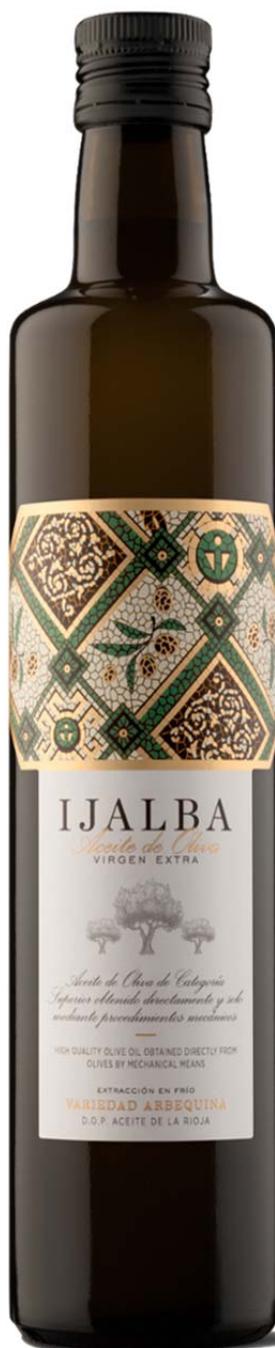
MARIDAJE: Platos de carne blanca, verduras al dente, queso de cabra fresco, marisco y pescado azul.

VIÑA IJALBA

Ctra. De Pamplona, Km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 – vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com






VIÑA IJALBA
BODEGA Y VIÑEDOS

AVOE

IJALBA

Oro líquido

ACEITE VIRGEN EXTRA

Un aceite ideal para dar ese toque especial

VARIETADES: 90% Arbequina y 10% Empeltre, Redondilla y Machona.

OLIVAR: Santo Domingo de la Calzada y Calahorra.

RECOLECCIÓN: Sistema mecanizado similar al ordeño

ELABORACIÓN: La aceituna se procesa inmediatamente después de su recolección. Primera prensada en frío a temperaturas bajas. Aceite sin filtrar.

INFORMACIÓN ANALÍTICA: 0,1 Grado de acidez, 5,8 mmol/kg Índice de Peróxidos; 1,56 K232; 0,09 K270; 60 mg/kg Ceras Totales.

DESCRIPCIÓN: Color limpio, verde intenso. Aromas de tomatera, hierba verde y manzana. Frutado, equilibrado, entrada dulce, ligero picante al final de boca.

SUGERENCIAS MARIDAJE: Ideal para saborear en crudo en desayunos, tostadas, ensaladas, verduras a la parrilla, pescados a la brasa, gazpachos.


Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador

VIÑA IJALBA

Ctra. De Pamplona, Km. 1
26006 Logroño, La Rioja, España
(+34) 941 261 100 – vinaijalba@ijalba.com

www.ijalba.com

CATA DE LOS VINOS



VINO: Reserva

BODEGA: Viña Ijalba

AÑADA: 2017

D.O.: Rioja

UVAS: Tempranillo (80%) y Graciano (20%)

CRIANZA: 20 meses en barricas americanas francesas 50/50.

GRADO: 14

FASE VISUAL: Vino cereza con reflejos oscuros de picota, limpio y con una capa media-alta. Lágrimas densas y transparentes señalando glicerina.

FASE OLFATIVA: Elegante en nariz con aromas a frutos rojos con aportes florales y herbáceos. En la larga crianza estos aromas han conseguido mantenerse sobre el delicado aporte de la madera, muy sutil. Muy elegante con una persistencia media.

FASE GUSTATIVA: Equilibrado en ataque ligeramente dulce, con un paso en boca ciertamente ácido que se agradece. Tiene un final en boca muy agradable y un equilibrio tanino-alcohol-acidez favorable. Por vía retronasal vuelve a salir la buena fruta con la que está hecho este vino con un postgusto medio.

CONCLUSIÓN: Vino ecológico de muy buena calidad, muy bien estructurado y que se aleja ciertamente de los Riojas clásicos. Vino goloso y muy fácil de beber.

PUNTUACIÓN: 93 (sistema americano)



VINO: Maturana Tinta Monovarietal

BODEGA: Viña Ijalba

AÑADA: 2017

D.O.: Rioja

UVAS: Maturana tinta

CRIANZA: 10 meses en barrica de roble francés.

GRADO: 14

FASE VISUAL: Rojo picota intenso con ribete granate, con capa alta. Lágrima abundante y persistente.

FASE OLFATIVA: Prodominio de la fruta negra adornada con notas balsámicas y minerales, que conforman una figura muy elegante.

FASE GUSTATIVA: Tras una entrada en boca muy amable y sabrosa, el vino se muestra redondo y equilibrado con una acidez bienvenida. Tanino muy suave y muy bien integrado. En vía retronasal vuelve la fruta negra con fuerza, persistente y muy profundo.

CONCLUSIÓN: Monovarietal ecológico sorprendente, muy elegante .en nariz y muy profundo en boca, con una estructura muy buena.

PUNTUACIÓN: 92 (sistema americano)



VINO: Graciano Monovarietal

BODEGA: Viña Ijalba

AÑADA: 2019

D.O.: Rioja

UVAS: Graciano

CRIANZA: 10 meses en bodega de roble francés.

GRADO: 14

FASE VISUAL: Rubí intenso con ribete cereza muy marcado. Capa alta. Brillante. Lágrimas abundantes y finas.

FASE OLFATIVA: Potentes aromas balsámicos y minerales, con detalles metálicos. Algún recuerdo a bollería de la fermentación. Largo y elegante.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca. En el paso en boca nos muestra su acidez y notas de alcohol. Por vía retronasal destacan las especias y balsámicos. Persistente.

CONCLUSIÓN: Vino ecológico bien construido y equilibrado. Muy elegante y complejo.

PUNTUACIÓN: 91 (sistema americano)



VINO: Maturana blanca monovarietal

BODEGA: Viña Ijalba

AÑADA: 2020

D.O.: Rioja

UVAS: Maturana blanca

CRIANZA: Tres meses sobre lías con batoneos semanales.

GRADO: 13,5

FASE VISUAL: Amarillo verdoso con destellos dorados. Cristalino y brillante, con lágrimas finas y densas.

FASE OLFATIVA: Elegantes notas de fruta blanca de semilla y jazmín, con recuerdos herbáceos y minerales.

Al rato comienza a despertar un albaricoque confitado y recuerdo de pasas. Muy elegante y ligero.

FASE GUSTATIVA: Ataque muy sedoso, goloso y con un paso en boca muy fresco que arrastra sabores anteriores.

El final es muy sabroso en vñia retronasal con recuerdos a fruta madura. Largo.

CONCLUSIÓN: Vino blanco “limpiabocas” que invita a seguir con la fiesta gastronómica. Muy elegante y equilibrado.

PUNTUACIÓN: 93 (sistema americano)

Restaurante Kaskazuri MENÚ



- *Salpicón de Pulpo y Salmorejo*
- *Huevo cocido a baja temperatura con migas de Foie y caldo de jamón*
- *Magret de pato con milhojas de boniato y salsa de Oporto*
- *Langostinos Txangurro y puré de patata*
- *Ganache de chocolate sal y aceite Virgen Extra Arbequina Ijalba*

El presidente del Tanino Sebas Olaizola cierra la Cata de vinos y aceite de Bodegas Viña Ijalba.

Recordaba con mucho cariño las reuniones de la Cofradía, pero en este caso la realidad supera la memoria. Traslado el agradecimiento de todos a Francisco por los vinos que ha aportado, a Antton que nos ha atendido como siempre de 10 y a todos los presentes que hemos conseguido que esta reunión haya sido un feliz reencuentro con el ejercicio de la cata, que es lo que nos ocupa.

Nos volveremos a encontrar aquí el 28 de octubre, último jueves de mes, para celebrar una reunión técnica muy interesante

Donostia, 30 de septiembre de 2021.