



# *Cofradía del Vino El Tanino*

*SAMANIEGO Rioja Alavesa*



*25 Mayo 2023*

# Samaniego





**Samaniego** es una localidad y municipio español de la provincia de Álava, en la comunidad autónoma del País Vasco.

La capital de la comarca de la Rioja Alavesa, Laguardia, está 10 km en dirección este. La capital provincial, Vitoria, se sitúa a 45 km y la ciudad de Logroño, capital de La Rioja, está a 26 km.

Samaniego está situado al sur de Álava, concretamente en la zona de Rioja Alavesa, caracterizada por el cultivo de viñedos y elaboración de vinos con denominación de origen calificada Rioja. Tiene una superficie de 10,64 km<sup>2</sup> y consta con una población de 294 habitantes.

Samaniego perteneció a Laguardia como cabeza del llamado Tercio de Samaniego, integrado por Villabuena, Baños de Ebro, Elciego, Navaridas, Leza, Párganos y Berberana. Fue en 1668 cuando obtuvo el título de Villa. La importancia del pueblo radicó en su ubicación militar transfronteriza. Era la avanzada de las fortificaciones de la plaza fuerte de Laguardia en el extremo occidental en su frontera con la Sonsierra. De las murallas y los castillos de antaño solo queda hoy un torreón circular junto al que posteriormente se construyó el templo actual. Su posición transfronteriza atrajo a diversas familias de abolengo, de entre las que destacarían especialmente los Samaniego y los Fernández de Berrueco.

Situado al sur del territorio histórico de Álava, Samaniego se encuentra a los pies de la sierra de Toloño, muy cerca de La Rioja, y es uno de los 15 municipios que conforman la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa.

Es una de las paradas obligatorias en la famosa ruta del vino de Rioja Alavesa. Las bodegas y los viñedos dibujan un paisaje característico en esta tierra. Para degustar tan preciado caldo, nos adentraremos en las numerosas bodegas que se encuentran en los alrededores de esta villa, y conoceremos así toda la cultura que envuelve a esta bebida.

El casco urbano de Samaniego, muy bien cuidado, también merece una visita. Recorriendo sus calles, nos llamará la atención la Iglesia de la Asunción, que fue fortaleza desde sus orígenes, en el siglo XV. Contemplaremos así su portada barroca, y, en su interior, el retablo mayor de estilo churrigueresco. Asimismo destaca el Palacio Samaniego, una casa solariega del siglo XVII, reconvertida en hotel, y ya en las afueras, podemos visitar la hermosa ermita de la Virgen del Valle.

La importancia del pueblo radicó en su ubicación militar transfronteriza. Era la avanzada de las fortificaciones de la plaza fuerte de Laguardia en el extremo occidental en su frontera con La Sonsierra. De las murallas y los castillos de antaño solo queda hoy un torreón circular junto al que posteriormente se construyó el templo actual. Su posición transfronteriza atrajo a diversas familias de abolengo, de entre las que destacarían especialmente los Samaniego y los Fernández de Berrueco.



Iglesia Ntra. Sra. de la Asunción



Ntra. Sra. de la Asunción: Altar Mayor



Samaniego Plaza central



Palacio de Samaniego

El día 11 de Mayo, el secretario del Tanino, Jesús Rodríguez y un amigo, Jesús Barrio, que ya había asistido al Tanino, en calidad de invitado, a la Reunión con Mauro Bergesio, (y que quiero convencerle para ingresar como socio de nuestra Cofradía), nos fuimos a Samaniego para conocer la bodega Heredad de Aduna, de la cual ya tenía referencias como una gran Bodega con buenos vinos.

Primero en tren, el Alvia que va a Madrid: Salimos de Donostia hasta Viroria. En la estación cogimos un taxi que nos llevó hasta Samaniego. Nos estaba esperando Oskar Martínez, que junto a su hermano gemelo, Fernando, son los dueños de la Bodega Heredad de Aduna. Nos enseñó la bodega con sus calados, de la cual hay fotografías que sacamos y que están reflejadas en el presente reportaje. Hicimos cata de los cuatro vinos, acompañados de un aperitivo. Vinos que llevarían a la Reunión con El Tanino el día 25 de Mayo, para que nos dieran su opinión los Socios Cofrades.

Después hicimos un recorrido con Oskar por el pueblo, sus viñedos y la situación de los mismos. Samaniego es una pequeña localidad de unos 300 habitantes, que ofrece un buen puñado de espacios para ver y disfrutar. Un núcleo urbano ubicado en el sur de Araba, a los pies de Sierra Cantabria, que os recomendamos visitar en el viaje que hagáis a la Rioja Alavesa. Una localidad, en la que la cultura al vino está muy presente. Y es que las numerosas bodegas y viñedos que encontramos alrededor de este histórico núcleo urbano dibujan un paisaje idílico, de ensueño.

Oskar, en su coche, nos acercó hasta La Guardia, donde nos recogió el taxi, para trasladarnos de nuevo a Vitoria, para regresar a Donostia.

El día 25 de Mayo se celebró la Cata de Vinos con los siguientes Cofrades del Tanino: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Eduardo Cuenca, Amaia Sanzberro, Álger Fco, Rodríguez, Íñigo Logroño, Esther Manso, Maitane Olaizola, Jesús Barrio, Fernando Gago, Andrea Perdomo, y de la Bodega Heredad de Aduna; Fernando Martínez y su sobrina Lara Martínez.

Jueves 25 de Mayo: El presidente, Sebas Olaizola, saludó a los asistentes y pasó la palabra al secretario Jesús Rodríguez para presentar a los asistentes de la Bodega Heredad de Aduna.



Buenas noches: Quiero presentar a Fernando Martínez y a su sobrina Lara Martínez, No quiero repetir todo lo que he expuesto en la página anterior pero sí decir que el padre de Lara, Oskar, no ha podido asistir por una gestión importante de vinos que tienen en la Bodega a primeras horas de mañana viernes y que Fernando y Lara no van a pernoctar en el hotel Aránzazu que tenían reservado.

Volver a recordar a Lara y Fernando, el recibimiento que nos hizo el padre de Lara, Oskar, el pasado mes de abril, cuando estuvimos en su bodega que ha quedado reflejado en el Reportaje que recibirán en Bodega.

Y comentarles a Fernando y Lara que fue una visita excepcional la que nos obsequió Oskar, ya que hoy estamos ante unos vinos que quedarán expuestos en

el Reportaje a través de la Cata que van a realizar los cofrades del Tanino con las Fichas para puntuar los vinos, que ha entregado a cada mesa el preidente Sebas Olaizola.

Ya he comentado con Lara y Fernando que cuando presenten cada uno de los cuatro vinos, que no den a conocer la Ficha técnica de cada vino, ya que los cofrades nos hablarán de lo han anotado en las Fichas para puntuar los Vinos sobre: La Fase Visual, Fase Olfativa y Fase Gustativa.

Cuando se añada al Reportaje: La Cata de los Vinos. El Menú que nos ha confeccionado Antton, dueño y Chef del Kaskazuri se enviará a la Bodega el Reportaje terminado.

Paso la palabra a Lara.



Enclavada en Samaniego, Bodegas Heredad de Aduna lleva dedicándose al mundo de la viticultura desde el siglo XVII. Oskar y Fernando, con los conocimientos sobre el vino y los viñedos que les inculcó su padre, José Martínez Aduna, creador y fundador de Heredad de Aduna, han sabido salir adelante desde muy jóvenes cuando su padre les dejó.

Muy jóvenes sí, pero con inquietud por avanzar y siempre trabajando en los viñedos, los hermanos dieron un paso más y comenzaron a elaborar las uvas de los viñedos de su padre en la bodega en la que él mismo trabajaba. Se trata de un calado que data del siglo XVI, con 3 grandes lagos de hormigón que el propio Pepe, como era más conocido entre los habitantes del pueblo, construyó.

La tradición se mantiene a medida que el tiempo pasa, pero la innovación y las nuevas técnicas para elaborar vinos fascinan tanto a los gemelos Oskar y Fernando, que deciden construir la bodega en la que hoy en día se trabaja, con las 30 hectáreas de viñedo de su padre y con variedades tintas como Tempranillo y blancas como Viura. Así y 30 años después, nace lo que es hoy Bodegas Heredad de Aduna, un proyecto lleno de pasión por el mundo del vino y los valores que Pepe enseñó a sus dos gemelos. Hoy, la 4ª generación de la familia Aduna, los nietos de Pepe, toman el relevo en el proyecto de sus vidas, el cual llega cargado de entusiasmo, ganas de evolucionar y emprender en este mundo tan bonito del vino. No podríamos hablar de Bodegas Heredad de Aduna sin sentir ese amor por los vinos y el trabajo bien hecho, el mismo que sienten los hermanos Aduna por cada paso que dan en su mayor logro: seguir adelante con el proyecto que su padre comenzó. Pepe estaría más que orgulloso de ver y disfrutar de lo que sus hijos han logrado, gracias a él.

La familia Aduna lleva dedicándose al mundo de la viticultura desde el siglo XVII. Los hermanos gemelos Oskar y Fernando, junto a sus hijos, la 4ª generación de la bodega trabajan mano a mano siguiendo la tradición que su padre, José Martínez Aduna -Pepe, como era más conocido- les inculcó, en torno a la elaboración del vino y cuidados de la vid. Los hermanos, comienzan elaborando en el pequeño calado subterráneo del s. XVI, que cuenta con tres lagos de hormigón que el propio Pepe construyó.

Hoy, las uvas de las 30 hectáreas de viñedo propio que posee la bodega, los cuales se miman bajo la viticultura de Producción integrada y Agricultura ecológica, se transforman en deliciosos caldos jóvenes, blancos, crianzas, reservas y vinos de autor, en la bodega que los hijos de Pepe construyeron para seguir, así, con su pasión por el mundo del vino, llevando su sueño a lo más alto.

Tradición familiar unida a nuevos proyectos, su hospitalidad y buen trato, hacen de Bodegas Heredad de Aduna y sus vinos, una bodega en la que poder sentirse más que arropado.



*Aduna*  
BODEGAS  
HEREDAD DE ADUNA

**Heredad de Aduna.** Hablar de la Rioja Alavesa es hablar de vino. Y hablar de vino en la Rioja Alavesa es hablar de Heredad de Aduna. Enclavada en Samaniego, uno de los lugares donde se vive el vino, Heredad de Aduna se ha mantenido a lo largo de su historia fiel a una filosofía que le coloca siempre al lado de la tradición que instauró José Martínez Aduna. Una tradición, eso sí, dinámica y en constante evolución hacia un único fin: conseguir siempre lo mejor. De este principio surgió hace unos años la nueva bodega de Heredad de Aduna, a la que se incorporó la tecnología más avanzada pensando siempre en el noble valor de la tradición. Es allí donde se procura a la evolución de vinos el mejor entorno y todos y cada uno de los conocimientos a los que el tiempo no deja de dar la razón. Aquellos que permanecen y perduran.





Samaniego es tierra de viñedos, tierra de vino, de labores de campo y de bodega. Es tierra del buen hacer, de no desistir en tu trabajo, por duro que se haga a veces, pero sobre todo es la tierra donde **se disfruta** del buen vino. Bodegas Heredad de Aduna está enclavada en Samaniego, el corazón de Rioja Alavesa y, desde 1650, la familia Aduna lleva dedicándose a este bonito y amplio mundo del vino. Pueden parecer fechas lejanas, lo son, pero lo cierto es que la tradición se mantiene viva a pesar del paso de los años, combinándola, eso sí, con las nuevas tecnologías y avances que surgen día a día.







**CICLO DE LA VID.** Por todos es sabido que antes de que el vino llegue a nuestros paladares, hay que realizar todo un proceso en el que se cuidará con mimo, cada detalle de la vid y de la uva, hasta que sea tiempo de vendimia y podamos recoger los ricos frutos que llevamos cosechando durante todo un año.

### ***El ciclo de la vid***

Como acabamos de comentar, la vid experimenta un ciclo anual en el que se van sucediendo una serie de procesos que dan lugar a la uva final que retiramos una vez llegue la vendimia.

Las distintas etapas que forman parte del ciclo biológico de la vid son cronológicamente las siguientes: brotación foliación. floración, fecundación y fructificación, envero, maduración, vendimia y parada.

Si tienes curiosidad por saber qué pasa en cada una de estas fases, a continuación te las detallamos brevemente:

#### **1. Brotación**

Podemos considerar esta etapa como la fase en la que se produce el nacimiento de la vid. Tiene lugar en *marzo*, coincidiendo con el comienzo de la primavera, el momento en el que empiezan aparecer los primeros brotes verdes que dan inicio al ciclo anual de la vid y que crecerán hasta convertirse en hojas.

#### **2. Foliación**

Durante la foliación, en los meses de abril y mayo, comienzan a aparecer las primera hojas de la vid. Se trata de un momento fundamental para la planta, pues en esta etapa se forman las moléculas de los azúcares y ácidos en las hojas de la vid, lo que condicionará el sabor de la uva y, por tanto; del vino.

Una práctica muy realizada durante este período (en el mes de mayo) es la de **“espergurar”**, con ella se deja única y exclusivamente en los pulgares de la poda los brotes que van a ser necesarios, favoreciendo así su crecimiento.

#### **3. Floración**

Entre finales del mes de mayo y principios de junio llega la floración de la vid. **Momento en el que aparecen los embriones de las flores**, que posteriormente darán lugar a los granos de las uvas que formarán los racimos.

Como ocurre con la mayoría de las plantas, en esta etapa hay que prestar especial atención a las condiciones climatológicas. En este sentido tenemos que procurar proteger a la vid de la lluvia y asegurarnos de que le llegue el sol suficiente para que se alimente y pueda crecer.

Por si no lo sabías, la floración de la vid marcará el inicio de la vendimia y también el volumen de la cosecha. Por ejemplo, si la vid florece pronto, tendremos una vendimia temprana.



#### 4. Fecundación y fructificación

Hacia *finales de junio y principios de julio*, las flores de las que hablábamos en la etapa anterior empiezan a **dar frutos**, frutos de un color muy verde debido a su carga de clorofila. Si se considera que la vid está muy cargada, se puede proceder a realizar lo que se conoce como *vendimias en verde* que consisten en eliminar parte de los racimos jóvenes.

#### 5. Envero

Tiene lugar a *lo largo del verano* y es ese momento en el que **la uva va cambiando de color hasta llegar a su tonalidad final**. En las uvas blancas, el color pasa del verde al amarillento y en las uvas tintas, estas van adquiriendo un color rosado que poco a poco se irá oscureciendo.

Cabe destacar que en el mes de agosto se procede con otro *aclareo* para igualar el nivel de maduración de cara a la vendimia.



## 6. Maduración

La maduración tiene lugar entre los *meses de agosto y octubre (momento de la llegada de la vendimia)*. Durante esta fase, la uva adquiere un sabor más dulce. Esto es debido a que durante la fotosíntesis los ácidos de las hojas disminuyen y aumentan su contenido en azúcares.

## 7. Vendimia

Es el fin de ciclo, es decir, aquí “culmina” el ciclo de la vid. En este proceso final se llevan a cabo diferentes controles para comprobar el grado de maduración de la uva y aprovechar que este sea el más idóneo antes de comenzar la vendimia.



## 8. Parada

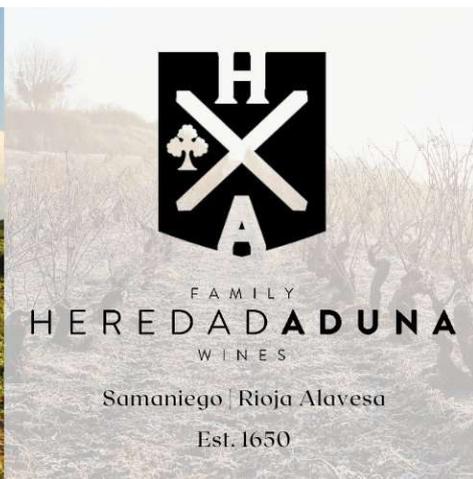
Una vez que se termina la vendimia, podemos decir que la vid entra en un proceso de parada vegetativa, es un período de latencia, de letargo. Se podría decir que la vid duerme desde noviembre hasta marzo.

Durante los meses de enero y febrero se poda, se limpian todos los sarmientos antes de que se inicie el ciclo otra vez.



Septiembre y octubre son los meses en los que el tiempo de vendimia tiene lugar. Este es el momento de culminar el ciclo de la vid y de aprovechar su punto más álgido antes de que vuelva a dormir para poder ofrecernos su mejor cara.

Si quieres vivir la vendimia como nunca lo habías hecho, te invitamos a descubrir nuestras actividades especiales de vendimia, que darán inicio en el mes de octubre.



## Variedades de Uva.

En general, para elaborar un vino Rioja crianza se emplean dos variedades de uva principalmente: la variedad **Tempranillo** y la variedad **Garnacha**. Según el tipo de vino que se quiere obtener, se emplean las variedades blancas, tintas o una mezcla de ambas. Estas variedades son las que tradicionalmente se han usado en esta región para la elaboración de sus vinos.

## Elaboración.

Una vez hecha la vendimia, hay dos caminos que se pueden seguir para la elaboración del vino: la maceración carbónica si queremos obtener un vino joven (del año) o el despalillado si lo que queremos son vinos de mejor calidad, que sufrirán un proceso de fermentación. En el caso de los crianzas, se sigue la segunda técnica. El despalillado consiste en separar las uvas del racimo, lo que se conoce como raspón, para quitar las posibles ramas y hojas que contenga, ya que podrían amargar el vino. Actualmente, este proceso está totalmente mecanizado, aunque tradicionalmente, se hacía a mano.

Cuando ya se tienen los granos de uva, se procede al estrujado. Es lo que antiguamente se hacía con el pisado de la uva y lo que mucha gente conoce. Básicamente, consiste en pisar o estrujar la uva para romper la piel, denominada hollejo, y obtener así la mayor cantidad de zumo posible. Es muy importante no romper las semillas de la uva, ya que podrían aportar sabores amargos al producto.

Una vez hemos obtenido el mosto, se deja unos días macerando, junto con los hollejos. Este proceso es muy importante, ya que, cuando el mosto está en contacto con los hollejos, obtiene el color, aroma y sabor que serán la base de las características del crianza.

Después, comienza la fermentación alcohólica, en la que las levaduras que se encuentran de forma natural en las uvas transforman el azúcar en alcohol, con lo que ya no tendremos mosto, sino vino. Este proceso dura entre diez y catorce días, a una temperatura que ronda los veintinueve grados centígrados. Posteriormente, se descuba (se transfiere a otro depósito) y se prensa para separar el líquido de los restos sólidos. Esto se conoce como **vino de prensa**, y contiene multitud de aromas y sabores a taninos.

Ahora viene la fermentación maloláctica, en la que el ácido málico se transforma en ácido láctico. Así se consigue disminuir el carácter ácido del vino y hacerlo más agradable a la hora de su consumo. Tiene una duración aproximada de entre quince y veintiún días. Tras esto, comienza la **crianza o envejecimiento**, en la que el vino se introduce en barricas de roble y se deja madurar, lo que aportará notas aromáticas al producto final, por ejemplo, a madera o vainilla. En el caso de los crianzas, este proceso debe durar mínimo seis meses, aunque para tintos preferimos un año.

Por último, pasados los seis meses, el rioja crianza se embotella, con lo que las características que obtiene en la bodega se asientan y alcanzan el equilibrio perfecto. En el caso de los blancos y rosados, deben estar en botella año y medio, y para los tintos, dos años.



## 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: La Rioja, Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.



### **Características de la Uva Viura: Una de las grandes variedades blancas de España**

Viura, Macabeo, Alcañol, Blanca de Daroca, Forcalla, Gredelín, Perpiñán... diferentes nombres para una misma variedad. Una variedad que se erige como una de las más respetadas, y de mayor potencial de España e indiscutible **protagonista del viñedo catalán y riojano.**

En el artículo de hoy nos apetece profundizar en las bondades y características de, según se prefiera, la **Viura** (nombre con el que se conoce a esta variedad en Rioja),

Los orígenes de esta variedad, aunque no están del todo claros, parecen encontrarse en la cuenca del río Ebro.

La Viura, ofrece vinos de notable acidez. Vinos extraordinariamente frescos cuando son jóvenes, y muy aptos para el envejecimiento tanto en botella como en barrica de roble.

Precisamente esa gran capacidad de envejecimiento sería la responsable de que la Viura se haya convertido en una imprescindible en la Rioja, cuna de las largas crianzas en barrica, así como en Cataluña, donde la Macabeo aporta estructura para que los Cavas consigan envejecer durante años sin perder frescura.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13° de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.



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

1987	Muy Buena	1999	Buena	2011	Excelente
1988	Buena	2000	Buena	2012	Muy Buena
1989	Buena	2001	Excelente	2013	Buena
1990	Buena	2002	Buena	2014	Buena
1991	Muy Buena	2003	Buena	2015	Muy Buena
1992	Buena	2004	Excelente	2016	Muy Buena
1993	Buena	2005	Excelente	2017	Muy Buena
1994	Excelente	2006	Muy Buena	2018	Buena
1995	Excelente	2007	Muy Buena	2019	Excelente
1996	Muy Buena	2008	Muy Buena	2020	Muy Buena
1997	Buena	2009	Muy Buena	2021	Muy Buena
1998	Muy Buena	2010	Excelente	2022	Muy Buena



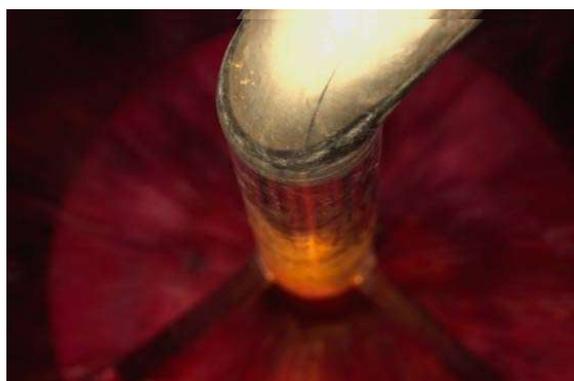
En Bodegas Heredad de Aduna seguimos dos métodos de elaboración. Mediante maceración carbónica, tradicional en la zona, obtenemos un vino joven con características propias y bien definidas. Son vinos frescos y afrutados que necesitan uva de la máxima calidad. Para los vinos destinados a Crianza y Reserva reservamos el método de despalillado, que transfiere a nuestros vinos toda la intensidad de nuestras uvas más antiguas. Así y extremando el seguimiento en cada paso, nos aseguramos un adecuado comportamiento en la bodega y en su posterior afinado en botella, procesos ambos donde el tiempo discurre todo lo lentamente que sea necesario.

**EL VIÑEDO** Apoyadas en un suelo arcillo calcáreo que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad, en nuestras 30

hectáreas de viñedo, se muestra especialmente majestuosa la variedad Tempranillo, imprescindible para nuestros vinos Jóvenes por su intenso color y sabor y para aportar su especial bouquet a los que destinamos a la Crianza. El resto de nuestras variedades tintas – Garnacha y Mazuelo – se destinan a complementar los vinos tintos, mientras que nuestros vinos blancos son un cúmulo de sensaciones, gracias a la Viura. La Rioja Alavesa desciende hasta el Ebro en laderas escalonadas orientadas al sur. Entre los 400 y los 700 metros de altitud, surge un mar de viñedos con fondo ocre, que reclama exigente una atención casi personalizada durante todo el año. Es la esencia de esta tierra.



**La vendimia** Son las máximas pautas de calidad las que rigen el devenir de Heredad de Aduna y su producción. El elevado concepto que en Bodegas Heredad de Aduna se tiene de la elaboración de vinos, obliga al máximo rigor en cada cepa, casi sobre cada racimo. La vendimia se lleva a cabo manualmente. No podía ser de otra forma. Tras una primera selección en el propio viñedo, nuestras uvas son sometidas a otra clasificación nada más entrar en bodega. Sólo los mejores frutos se destinarán a la elaboración final de nuestros vinos. De nuevo, no podía ser de otra forma. 200.000 kilos de uva, pero de la uva más selecta, inician entonces un proceso de elaboración regido por el más esmerado control.



**Elaboración** En Bodegas Heredad de Aduna seguimos dos métodos de elaboración. Mediante maceración carbónica, tradicional en la zona, obtenemos un vino joven con características propias y bien definidas. Son vinos frescos y afrutados que necesitan uva de la máxima calidad. Para los vinos destinados a Crianza y Reserva reservamos el método de despalillado, que transfiere a nuestros vinos toda la intensidad de nuestras uvas más antiguas. Así y extremando el seguimiento en cada paso, nos aseguramos un adecuado comportamiento en la bodega y en su posterior afinado en botella, procesos ambos donde el tiempo discurre todo lo lentamente que sea necesario.

## Premios - Los reconocimientos del trabajo hecho con pasión. Es larga la trayectoria de galardones que guardan nuestros vinos año tras año, Descúbrela aquí

<b>LISTADO 2021</b>	<b>VINO</b>	<b>PREMIO</b>
Aduna Blanco 2020		Premios ABRA Awards - Medalla de Oro "Mejor Blanco Joven Rioja Alav
Aduna Vendimia seleccionada 2018		Challenge International du Vin – Medalla de oro
Aduna Crianza 2018		Challenge International du Vin – Medalla de plata
<b>LISTADO 2020</b>	<b>VINO</b>	
Medalla de Plata "Aduna Blanco 2020"		Concours Mondial de Bruxelles
<b>LISTADO 2019</b>	<b>VINO</b>	
90 puntos en la Guía Peñin		Aduna Vendimia Seleccionada 2016
<b>LISTADO 2018</b>	<b>VINO</b>	
ADUNA Crianza 2015		Medalla de Oro en la Challenge International du vin
ADUNA Blanco fermentado en Barrica 2018		Medalla de Plata en la Challenge International du vin
<b>LISTADO 2017</b>	<b>VINO</b>	
ADUNA Crianza 2014		Medalla de Oro en la Challenge International
ADUNA Blanco 2016		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Reserva 2009		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Vendimia Seleccionada 2006		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Vendimia Seleccionada 2006		Bacchus de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus
ADUNA Blanco 2016		Bacchus de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus
ADUNA Blanco 2016		Medalla de Oro en el Concurso Premios ABRA
<b>LISTADO 2015</b>	<b>VINO</b>	
LETEO Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Oro en la Challenge International du Vin
LETEO Crianza 2007		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
LETEO Vendimia Seleccionada 2004		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
<b>LISTADO 2009</b>	<b>VINO</b>	
ADUNA Vendimia Seleccionada 2004		Tempranillo de Oro en el Concurso Tempranillos del Mundo
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruxelles
ADUNA Crianza 2007		Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruxelles
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Crianza 2007		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Crianza 2006		Commended en Decanter World Wine Awards
<b>LISTADO 2008</b>	<b>VINO</b>	
ADUNA Vendimia Seleccionada 2006		Bacchus de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus
ADUNA Crianza 2006		Bacchus de Plata en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus
ADUNA Vendimia Seleccionada 2006		Medalla de Bronce en Decanter World Wine
ADUNA Crianza 2006		Medalla de Bronce en Decanter World Wine
ADUNA Crianza 2005		Commended en Decanter World Wine Awards
ADUNA Crianza 2005		Medalla de Bronce en la Challenge International du Vin
<b>LISTADO 2007</b>	<b>VINO</b>	
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruxelles
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards
ADUNA Joven 2006		Medalla de Plata en la Challenge International du Vin
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005		Medalla de Bronce en la Challenge International du Vin
ADUNA Crianza 2004		Medalla de Bronce en la Challenge International du Vin

### Revista Wine Advocate De "Robert Parker" USA

ADUNA Reserva 2008	91 puntos
ADUNA Vendimia Seleccionada 2005	91 puntos
ADUNA Reserva 2004	90 puntos
ADUNA Crianza 2009	89 puntos





## VINO BLANCO

**VARIEDAD y TIPO DE VINO** 100% Viura - Vino blanco  
**LOCALIZACIÓN y VIÑEDOS** Ubicados en Samaniego, Villabuena y Ábalos, ambos a 2km de Samaniego. La edad de los viñedos es de 95 años, obteniendo uvas blancas de alta calidad variedad 100% Viura – Macabeo de la zona alta de los mismos (cabezadas).

Superficie total de uva blanca: 2Ha repartidas en 20 viñedos apoyados en un suelo arcillo calcáreo y a 579m de altitud que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad.  
**DENOMINACIÓN y ZONA VITIVINICOLA** Vino de la Denominación de Origen Calificada RIOJA. Vino de Zona y Municipio Vino de Rioja Alavesa Vino de Samaniego

**VENDIMIA** Realizamos una vendimia tardía de las uvas para potenciar el rendimiento aromático de la variedad durante la elaboración. La recogida del fruto se realiza a mano y durante las horas más frescas del alba para asegurar la llegada de la uva entera y fría.  
**FORMATO E IMAGEN** Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas  
**NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN**

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa directamente a la prensa para obtener el mosto. Posteriormente, ya en depósito de acero inoxidable previamente enfriado, realizamos la primera limpieza de las impurezas más bastas del mosto por decantación tras 24h. Antes de la fermentación, realizamos la segunda limpieza del mosto por flotación, dejando las lías más finas para una correcta fermentación controlada en un rango de temperaturas de 11° a 15° para la conservación de los aromas

**NOTAS DE CATA** En vista es brillante y limpio, con cierta presencia de burbujas de gas carbónico naturales resultantes de la fermentación. Color amarillo pálido y ribetes verdosos. El aroma más característico de este vino se da gracias a la vendimia tardía, donde predominan los aromas naturales de fruta madura, pera y manzana verde, junto con notas tropicales como el mango, piña, y

maracuyá. El paso en boca es fresco y potente gracias a las burbujas naturales del gas carbónico que potencian los aromas ya mencionados, además de aunar todos ellos en una explosión de frescura.



## TINTO JOVEN

### **VENDIMIA Y VIÑEDO:**

Elaborado de nuestros viñedos plantados en espaldera más jóvenes (35 – 40 años).

30 Ha. totales de viñedos propios variedad Tempranillo. Cultivados bajo la viticultura de Producción Integrada durante más de 10 años y en Agricultura Ecológica durante 5 años.

Vendimia manual con selección en viñedo de los racimos idóneos.

**Responsables de Viticultura:** Oskar Martínez Pascual de la Llana y su sobrino, Iosu Martínez Garmendia.

### **NOTAS DE ELABORACION:**

Elaborado en tanque de acero inoxidable de la forma tradicional aprendida de nuestro padre y mentor: José Martínez Aduna.

Elaboración tradicional de la uva entera – maceración carbónica.

Rango de temperaturas de fermentación de 18°C a 22°C  
Durante 12 días.

**Responsables de enología:** Fernando Martínez Pascual de la Llana y su sobrina, Lara Martínez Martínez.

### **CATA:**

Tempranillo. 100%

Limpio y vivo, de color rojo cereza brillante. Aduna Joven consigue expresar la juventud de la variedad Tempranillo no solo en su color, también en nariz y boca. De aroma intenso a

fruta roja, fresa, cereza y moras. Apreciado tono herbáceo procedente de la elaboración de la uva entera. En boca tiene una entrada suave, envolvente, fresca y agradable. La burbuja de carbónico procedente de la fermentación, aviva los aromas en boca.



### **CRianza - 100% TEMPRANILLO**

#### **VENDIMIA Y VIÑEDO:**

Elaborado de nuestros viñedos en espaldera de 60 años de edad. 30 Ha totales de viñedos propios variedad Tempranillo. Cultivados bajo la viticultura de Producción Integrada durante más de 10 años y en Agricultura Ecológica durante 5.

Vendimia manual con selección en viñedo de los racimos idóneos.

**Responsables de Viticultura:** Oskar Martínez Pascual de la Llana y su sobrino, Iosu Martínez Garmendia.

#### **NOTAS DE ELABORACION:**

Elaborado en tanque de acero inoxidable de la forma tradicional aprendida de nuestro padre y mentor: José Martínez Aduna.

Elaboración tradicional de la uva despalillada. Remontados y battonages periódicos durante el proceso fermentativo.

Rango de temperaturas de fermentación de 19°C a 24°C durante 11 días.

Maloláctica en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) y estancia en las mismas durante 12 meses. Posteriormente, 15 meses en botella.

**Responsables de enología:** Fernando Martínez Pascual de la Llana y su sobrina, Lara Martínez Martínez.

#### **CATA:**

100% Tempranillo.

En vista es intenso y limpio, denota estructura antes de pasar por boca. Color cereza picota con cierta intensidad y brillo. El paso por nariz y boca es suave, con la madera y la fruta perfectamente integradas, dejando toques de cierta madurez y tostados finos. El buque insignia de la familia.

#### **MARIDAJE:**

Complementa a la perfección platos carnes rojas a la brasa: ternera, cordero o cerdo. Mariscos combinan muy delicados con él. Ensaladas templadas y variadas son i





## VENDIMIA SELECCIONADA

### VENDIMIA Y VIÑEDO:

Elaborado de nuestros viñedos Tempranillo centenarios cultivados en vaso.

La decisión de elaborar este vino nace solo si la climatología del año ha sido la idónea, siguiendo el calendario lunar del año.

1.5 Ha totales de viñedos tintos centenarios variedad Tempranillo.

2 vendimias. La primera, para eliminar los racimos que no formarán parte del vino, dejando exclusivamente 3 racimos por cepa que crearán el vino. En la segunda vendimia, se recogen, tras una ligera sobremaduración del fruto, los 3 racimos por cepa que pasaran a elaborarse.

Responsables de Viticultura: Oskar Martínez Pascual de la Llana y su sobrino, Iosu Martínez Garmendia.

### NOTAS DE ELABORACION:

Elaborado en tina de madera de roble francés de 5000L. Elaboración tradicional de la uva despalillada. Delestages y battonages periódicos durante el proceso fermentativo. Rango de temperaturas de fermentación de 16°C a 23°C durante 10 días.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevo y estancia en las mismas durante 12 meses. La estancia en botella mínima son 12 meses, decidiendo la salida al mercado mediante cata.

Producción: 3750 botellas de 0.75L – EDICIÓN EXCLUSIVA  
Última añada elaborada: 2006

Responsables de enología: Fernando Martínez Pascual de la Llana y su sobrina, Lara Martínez Martínez.

### CATA:

100% Tempranillo.

De amplio color rojo cereza y mora, capa media y tonalidad intensa. Se aprecian ribetes de color rubí. Su paso por nariz es agradable y muestra notas de frutos rojos maduros propios de la sobremaduración en la cepa. Los aromas a regaliz casan perfectamente con los de la madera, los cuales son suaves y están bien integrados a pesar de haber sufrido la fermentación y crianza en pleno contacto con el roble francés.

En boca tiene un paso increíblemente equilibrado entre fruta, madera, tostado y astringencia. Untuoso e invita a otro trago.

Un vino amplio, potente, con cuerpo y bien equilibrado. Tiene potencial para evolucionar adecuadamente.

### MARIDAJE:

Complementa a la perfección platos carnes rojas a la brasa y carnes de caza mayor. Postres como helados de vainilla de Madagascar y crema catalana o Crème brûlée, tartas de queso sin mermeladas.

## NOTAS DE CATA DE LA COFRADÍA



**VINO:** Aduna blanco

**BODEGA:** Heredad de Aduna

**AÑADA:** 2022

**ORIGEN.:** DOCA Rioja

**UVAS:** Viura

**GRADO:** 14

**CRIANZA:** Sobre lías

**MARIDADO CON:**

**FASE VISUAL:** Dorado pálido con reflejos verdosos; ribete transparente, muy limpio y cristalino. Lágrima larga y persistente.

**FASE OLFATIVA:** Aromas a pera madura y fruta tropical. Nariz muy limpia, muy elegante y de intensidad media.

**FASE GUSTATIVA:** Ataque equilibrado con un toque dulce, propiciado por su vendimia un tanto tardía. Paso en boca con una acidez fresca y vibrante y un final muy amable con una punta de amargor que invita a seguir bebiendo. Muy buena estructura. Por vía retronasal reaparecen los aromas a panadería y recuerdos a manzana verde. Postgusto medio-largo.

**CONCLUSIÓN:** Muy buen vino blanco de una uva que no suele ser tan expresiva como lo que consiguen en esta bodega. Sorprendente.

Puntuación sistema americano: 94 puntos – Excelente.



**VINO:** Aduna joven

**BODEGA:** Heredad de Aduna

**AÑADA:** 2021

**ORIGEN:** DOCA Rioja

**UVAS:** Tempranillo 100%

**CRIANZA:** Maceración carbónica

**GRADO:** 14

**MARIDADO CON:**

**FASE VISUAL:** Vino picota con ribete rubí. Capa media-alta con lágrima fluida y abundante.

**FASE OLFATIVA:** Aromas a fruta roja, fresa, cereza, con presencia de alcohol.

**FASE GUSTATIVA:** Entrada muy potente con recuerdos dulces con un paso vibrante. El final en boca es astringente. Presencia de verdor, debido a su elaboración.

**CONCLUSIÓN:** Vino muy potente, con mucha presencia de fruta roja.

Puntuación sistema americano: 87 – Muy bueno.



**VINO:** Aduna crianza

**BODEGA:** Heredad de Aduna

**AÑADA:** 2018

**ORIGEN:** DOCA Rioja

**UVAS:** Tempranillo 100%

**CRIANZA:** 12 meses en barricas 60% roble francés y 40% roble americano

**GRADO:** 14

**MARIDADO CON:**

**FASE VISUAL:** Vino cereza picota muy madura, de capa muy alta. Muestra un poco de turbidez y una lágrima muy viscosa.

**FASE OLFATIVA:** Aromas a fruta roja madura, balsámicos, regaliz, un poco de vainilla, quizá alguna flor, con una buena intensidad y elegancia.

**FASE GUSTATIVA:** Entrada en boca muy suave, mostrando cuerpo, un paso en boca ácido y cierto amargor al final. Muy expresivo, elegante y con un postgusto largo.

**CONCLUSIÓN:** Vino con una buena acidez que le va a permitir evolucionar favorablemente en botella para terminar de pulir sus taninos.

Nota sistema americano: 95 – Excelente



**VINO:** Aduna Vendimia seleccionada

**BODEGA:** Heredad de Aduna

**AÑADA:** 2016

**ORIGEN:** DOCA Rioja

**UVAS:** Tempranillo

**CRIANZA:** Mínimo 12 meses en barrica de roble francés. Se embotella según cata.

**GRADO:** 14

**MARIDADO CON:**

**FASE VISUAL:** Capa media-alta picota madura, brillante, limpio, con lágrimas abundantes y lentas, muy viscosas.

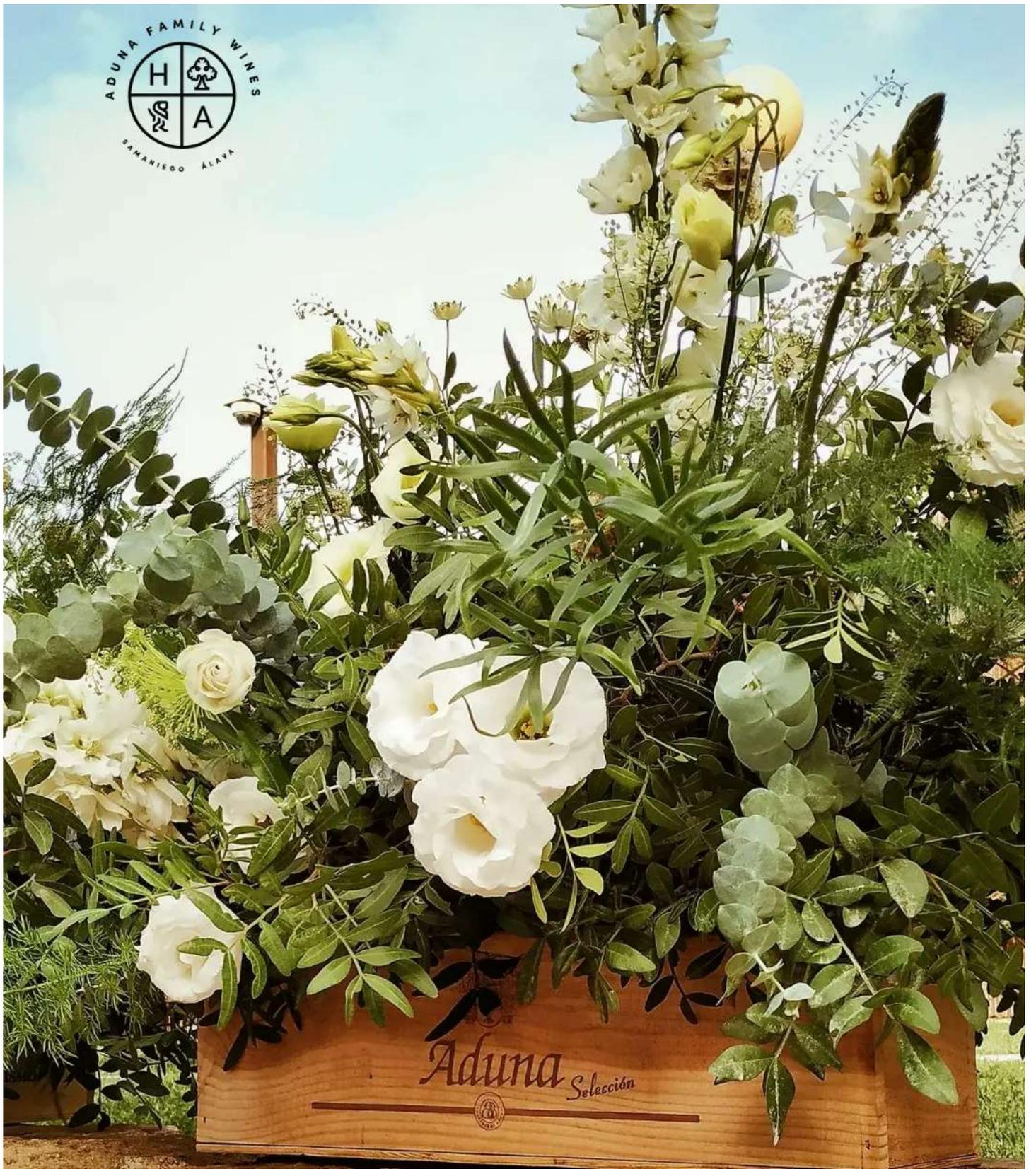
**FASE OLFATIVA:** Fruta roja y negra especiada, con toques de mantequilla y recuerdos a tabacos, cueros y maderas. Nariz muy limpia, elegante e intensa.

**FASE GUSTATIVA:** Entrada en boca seca, con un paso todavía ácido, con un final donde los taninos totalmente maduros y sedosos transmiten una sensación confortable. Por vía retronasal vuelven las frutas rojas con un postgusto bien largo.

**CONCLUSIÓN:** Muy buen vino, con buena estructura, madera y taninos integrados y amabilísimos con muy buen final.

Puntuación sistema americano: 96 – Excepcional.









¡ES TIEMPO DE VERANO!

[www.heredadaduna.com](http://www.heredadaduna.com)

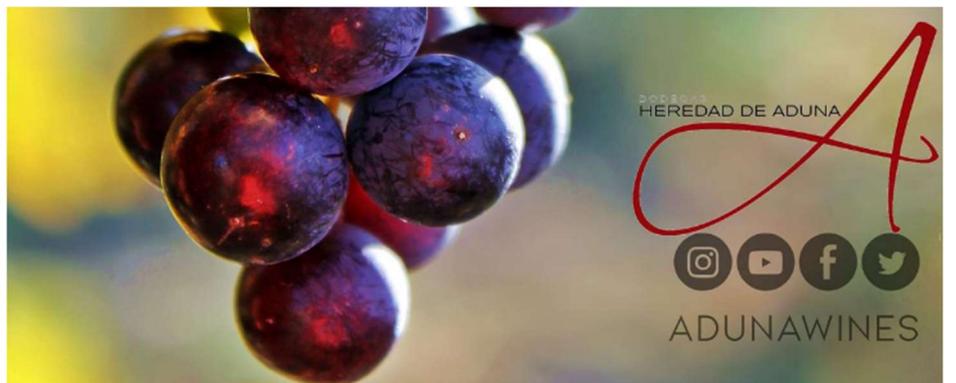


*El vino y el arte*

HEREDAD DE ADUNA



*Época del  
envero*



2008003  
HEREDAD DE ADUNA



ADUNAWINES



*Enoturismo en  
Samaniego*  
HEREDAD DE ADUNA



*Rutas vinícolas  
nacionales*

HEREDAD DE ADUNA



## Menú Kaskazuri



- *Ensalada de salmón, algas y langostinos*
- *Habitas repeladas con jamón y huevo poché*
- *Panceta crujiente con polenta y salsa de guayaba picante*
- *Redondo relleno de setas y alcaparras*

### POSTRE

- *Pastel de yuca*
- *Café e infusiones*



Sebas Olaizola agradece a Lara y Fernando la visita a la Cofradía El Tanino, por los vinos de la Bodega Heredad de Aduna, por la explicaciones que nos han ofrecido, que han quedado reflejadas en el presente reportaje, así como la presencia de los Cofrades e invitados.

Igualmente agradecer a Antton del Kaskazuri por el maridaje que ha realizado para los diferentes vinos catados.