



Cofradía del Vino El Tanino

Bodegas Martínez Lacuesta



29 Febrero 2024



La **historia de Haro** en La Rioja (España) puede dividirse en cuatro fases. La primera etapa en la que iría creciendo lentamente con población proveniente principalmente de pequeños núcleos cercanos, bajo el señorío de los Haro, reyes de Castilla y condes de Alburquerque sucesivamente. Una segunda etapa como condado de los Velasco, bajo cuyo mando se iría modernizando la villa. Una tercera etapa a comienzos de la época contemporánea, marcada por la Guerras la Independencia y las Guerras Carlistas. Una cuarta donde la villa ganó en importancia y prosperidad, basándose en el impulso vitivinícola dado por los franceses tras sus plagas de filoxera.



Viña Paceta - Antigua situación de la villa de Bilibio.

Primeros pobladores. No hay ningún indicio de pobladores en la zona durante la edad de bronce. De la edad de hierro se sabe que Castro Bilibio estuvo habitado. En el cerro del Castillo se ha encontrado un esferolito o canica y un hacha votiva con filo en forma de gubia realizada sobre fibrolita. En el cerro de Santo Domingo existió un asentamiento de esta época. La zona estuvo poblada por berones que formaban pequeños núcleos de población.

Durante la romanización de la península, se tiene constancia de la existencia de varios vicus, como el del cerro de Santa Lucía, donde se han encontrado

varias monedas romanas (entre ellas, una perteneciente a la colonia francesa de Vienne y otra de Calagurris), cerámica y restos de un cementerio, por lo que Domingo Hergueta supone que sería campamento de las legiones X y XXII; o el de Bilibio, para defender la calzada romana de las invasiones cántabras.

Existieron varios núcleos de población, como Bilibio, Tondón y Atamauri, siendo el primero el más importante de ellos. Se encontraba situado en la orilla derecha del Ebro en la falda de los Montes Obarenes. Allí en el siglo V nacería Felices quien actualmente es patrón de Haro.

Cerca del siglo X los pobladores de Bilibio construyeron una *torre de fuego* o faro sobre el actual cerro de la Mota o Atalaya con el objetivo de alumbrar la desembocadura del río Tirón en el Ebro, ya que esta zona era navegable. Diferentes calamidades ocurrieron en la zona de Bilibio que les llevó a ir trasladándose a un lugar más seguro. De esa forma se fue formando el poblado conocido

Primeras noticias documentadas. Según Felipe Abad León (cronista de La Rioja) la partida de bautismo de Haro sería un relato sobre un enfrentamiento producido el año 816 entre la aceifa del caudillo árabe Abd al-Karim y las huestes del rey astur, en el poblado de *Wadim Arum*, que el caudillo tenía en propiedad.

La primera alusión a Haro como *Faro* data del 28 de mayo de 1040, en un documento del rey navarro García Sánchez III de Navarra "el de Nájera" en el que donaba a su esposa Estefanía, mediante la carta de arras, "*Bilibio cum Faro et cum sua pertinencia*". Según este documento parece que Haro todavía se encontraba supeditado a Bilibio.

De 1063 es el primer documento donde se cita la presencia de judíos en la villa y pertenece a una donación de Sancho Garcés IV de Navarra al obispo de Álava don Nuño, en la que le entregaba la heredad del judío Marlahim, situada en el término del *Viano*. Del mismo en una escritura aparece nombrada la iglesia de "Santa María de Abeka" (actual Iglesia de La Vega). Como esta tenía ya propiedades y era parroquia, es de suponer que la llegada de la imagen de la Virgen de la Vega a la villa, fuese bastante anterior, pocos años después de la conquista de 923.

Otras escrituras de la época citan lugares próximos a Faro. Motulleri en 1062, Tondon en 1072, Faro de nuevo en 1075. También se citan Jimileo, Zaballa, Villalba, lo cual parece indicar la existencia de múltiples caseríos esparcidos por todo el valle del Oja-Tirón, muchos de ellos hoy desaparecidos. La actual zona de la Atalaya congregaría una pequeña población cristiana, mientras que en la zona de la Vega existía un poblado morisco con algunos cristianos junto al santuario.



Muralla del antiguo castillo de Bilibio. Al fondo Ermita de San Felices.

Edad Antigua. Hay varias teorías sobre la fundación de Haro, tomándose como la más realista la de Domingo Hergueta, quien argumentaba sobre la existencia de un villorrio que cuidaba el faro del cerro de la Mota que alumbraba la desembocadura del río Oja-Tirón en el Ebro, ya que esta zona era navegable. La villa recibiría el nombre de dicho *faro*, que evolucionaría, como el castellano, transformándose en *Haro*. La zona estuvo poblada por Berones. Durante la Hispania Romana en los riscos de Bilibio se construyó un castro de defensa que era denominado *Castrum Bilibium*.

Edad Media. La primera alusión a Haro data de 1040, en un documento del rey navarro García Sánchez III de Pamplona "*el de Nájera*" en el que donaba a su esposa Estefanía, mediante la carta de arras, "*Bilibium cum Faro*".²⁹ De 1063 es el primer documento donde se cita la presencia de judíos en la villa. Pertenece a una donación de Sancho Garcés IV de Pamplona al obispo de Álava don Nuño, en la que le entregaba la heredad del judío Marlahim, situada en el término del *Viano*.

La villa fue donada por Alfonso VI de León a Diego López I de Haro,³⁰ señor de Vizcaya desde 1093, reafirmando su posesión Urraca I de León hija de Alfonso VI por la ayuda que prestó este en las luchas contra su exmarido el rey aragonés Alfonso I de Aragón sobre el año 1110. Alfonso VIII concedió fuero a Haro, el 15 de mayo de 1187, conseguido por mediación de Diego López II de Haro, y que sería confirmado en 1254 por Alfonso X "*el Sabio*". Alfonso VIII también concedió un fuero específico a los numerosos judíos de la aljama jarrera. En 1288 el Castillo de Haro es asaltado, saqueado y destruido por Sancho IV "*el Bravo*". Poco después rebautizó la villa como Villabona y convocó las Cortes.

El 6 de agosto de 1358 se reúnen en Haro la junta de los principales pueblos próximos: Vitoria. Logroño, Nájera, Santo Domingo de la Calzada. Miranda de Ebro, Treviño, Briones, Davalillo, Labastida, Salinas de Añana, La Puebla de Arganzón, Peñacerrada y Santa Cruz de Campezo, para unirse y auxiliarse contra los malhechores o poderosos, formando las Ordenanzas.

Cenotafio en recuerdo de los liberales muertos durante la Primera Guerra Carlista. Situado en la margen derecha del Ebro junto al puente de Briñas.

En los siglos XIV y XV, la villa pasó a poder de los Trastámara y posteriormente a Navarra, hasta que en 1430, Juan II de Castilla lo donó a Don Pedro Fernández de Velasco, con el título de conde de Haro, por la ayuda recibida en su lucha contra Juan II de Aragón. Los *Fernández de Velasco* mantuvieron el señorío de la villa hasta la abolición de los señoríos y mayorazgos por las Cortes de Cádiz en el año 1811.

Haro es una ciudad y municipio español, situado al noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja, de cuya comarca homónima es cabecera así como también es la localidad más importante de la Rioja Alta. Linda con la provincia de Burgos por los Montes Obarenes al norte y con Álava por el Ebro al este. Su población asciende a 11.634 habitantes según el censo del INE de 2022.

Su actividad económica se centra principalmente en la viticultura y la elaboración de vinos de calidad dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, por lo que además las bodegas son uno de sus principales atractivos turísticos. recibiendo anualmente a miles de visitantes.⁴ Cuenta además con un importante patrimonio arquitectónico y urbanístico, en el que sobresale la portada principal de la iglesia de Santo Tomás, obra de Felipe Vigarny, sus numerosos palacios y el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975.

Destaca su tradicional Batalla del Vino, Fiesta de Interés Turístico Nacional; la tercera procesión de faroles más antigua de España; y una de las siete poblaciones que, sin ser capital de provincia, tuvieron una sucursal del Banco de España.

El escudo de Haro está compuesto en su parte central por un castillo almenado sobre gules, mazonado y con puertas y ventanas. A ambos lados de este, leones rampantes de gran tamaño. El escudo va cubierto en la parte superior por una corona ducal y en la parte inferior con la orla del Toisón de Oro. La bandera o pendón,

está formada por fondo de color rojo burdeos con el escudo de la ciudad en el centro. El color rojo aparece en muchas de las banderas de localidades que pertenecieron a la Corona de Castilla, como las de Alfaro, Santo Domingo de la Calzada y Cenicero además del propio Haro en La Rioja o fuera de ella las de la propia provincia de Álava o las de los municipios vizcaínos de Sestao, Bermeo, Carranza y Ermua o las burgalesas Miranda de Ebro o Belorado, entre otras.

La primera referencia escrita a la bandera de Haro se remonta al siglo XVII en un texto que trata sobre la romería de San Felices. Aunque esta referencia no describe cual era el color de la bandera, si existe otra del año 1820 que la define de color rojo carmesí en lugar de burdeos. Una bandera del año 1789 que se conserva en las dependencias del ayuntamiento de la localidad es de este color. Por su parte el escudo de la localidad que se presenta en las banderas antiguas documentadas es de mazonado y aclarado de azur, de gules, con castillo de oro, acompañado de dos leones rampantes de oro, sobre un terrasado de sinople; tiene una corona ducal y orlado de toisón de oro. También en el archivo municipal se conserva un estandarte de la localidad de damasco bordado de color blanco y con una rica decoración con motivos vegetales y religiosos, fechado en 1789.



Vista de las Conchas de Haro desde los riscos de Bilibio. Entrada del Ebro en La Rioja.

Orografía El núcleo principal de población se encuentra rodeado por tres cerros: cerro de *la Mota* o el Castillo, también llamado Atalaya, cerro de *Santa Lucía*, en el que se sitúan los depósitos del agua, aprovechando que se encuentra por encima del resto de la ciudad, y el cerro de *Santo Domingo*. Durante siglos, la población ha permanecido situada entre estos cerros, debido a este estrangulamiento natural, expandiéndose a finales del siglo XX por los llanos existentes en dirección a Gimileo.

El relieve es montañoso al norte, donde el Ebro se encaja en las Conchas de Haro, y predominantemente llano en el centro y en el sur. La altitud oscila entre los 782 metros al noroeste, ya en los Montes Obarenes, y los 435 metros a orillas del Ebro. La ciudad se alza a 479 metros sobre el nivel del mar.

Para terminar con el Reportaje de Haro y antes de entrar en los vinos que vamos a catar, quiero comentar la Batalla del Vino de Haro, la fiesta más especial del verano riojano.

Este 29 de junio se celebró una nueva edición de una tradición que nació de una peregrinación a la ermita de San Felices y en la que se lanzan 70.000 litros de vino.

Relacionar La Rioja con el vino es tan natural como que salga el sol cada día. Es por eso que, en lo más profundo de esta región vitivinícola del norte de España, cada año se lleva a cabo una de las festividades más emblemáticas y divertidas del país que, cómo no, involucra al querido producto que dan sus uvas. Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional desde 2011, la Batalla del Vino de Haro atrae cada año a miles de personas de todo el mundo que buscan sumergirse en una experiencia única donde el vino, la diversión y la fraternidad se fusionan en un enfrentamiento enológico con tintes épicos.

Es **29 de junio**, San Pedro, y la gente amanece a la vez que el día para prepararse para la procesión. Las fiestas patronales que se han celebrado durante los días previos han hecho de antesala de lo que cada año sucede en esta fecha. La cofradía de San Felices, fundada en 1655, inicia su desfile con el toque de las 8 de la mañana. Rodeando al santo, una marea de ropa blanca y pañuelos rojos caminan a su ritmo y lo acompañan en su camino a los Riscos de Bilibio, a ocho kilómetros de Haro.

El Regidor Síndico guía al grupo hasta lo alto del monte, donde coloca el Pendón. Allí, la ermita de San Felices ofrece por fin el descanso de la larga caminata y las inmejorables vistas del Ebro entrando a La Rioja y serpenteando entre los viñedos. Donde hubo un castillo romano vivió, en el siglo V, el santo que guarda la colina, que es testigo de la importante historia de esta tradición. El lugar donde murió se convirtió en destino obligado para los peregrinos. La tradición de visitar los restos, que descansaban en una cueva, pronto se convirtió en una romería, allá en el siglo XVIII, y una ermita donde se celebraba una misa en su recuerdo.





Historia

Bodegas Martínez Lacuesta fue fundada en el año 1895 en Haro por Félix Martínez Lacuesta. Bodeguero, abogado, político y publicista, fue el primer presidente de la Asociación Nacional de Viticultores e Industrias del Vino, así como del Sindicato de Vinos de La Rioja, y uno de los precursores del Consejo Regulador de la D.O. Rioja.



El presidente Sebas Olaizola saluda a Félix Martínez Lacuesta que inicia su presentación a los asistentes del Tanino: Pilar Oteiza, Antonio Rafael, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Angel Fco. Rodríguez, Josu Basoco, Martín Arregui, Susana Arregui, Íñigo Logroño, Antxón Arin, Maite Arín, Esther Manso, Esther Espinaco Jon de Miguel, Andrea Perdomo, Magín Pacheco y Erich Ibarrolla.

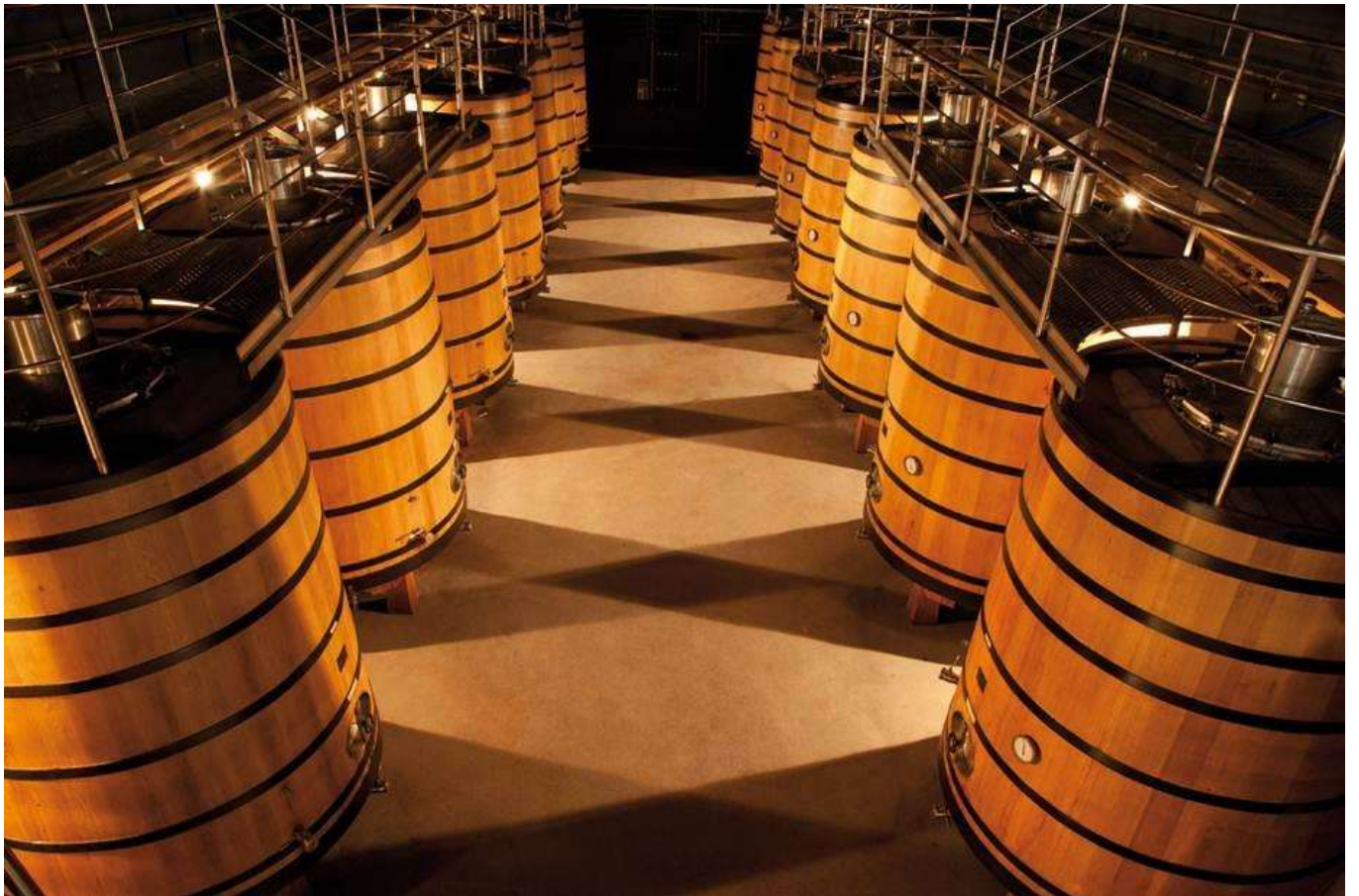
Félix Martínez Lacuesta presenta y explica cada vino que ha aportado a esta cata: por este orden:



CAMPEADOR VIURA BRISADA 2021
CUVE 2019
CAMPEADOR RESERVA 2015
GRAN RESERVA 2015
VERMOUTH MARTÍNEZ LACUESTA EDICIÓN LIMITADA

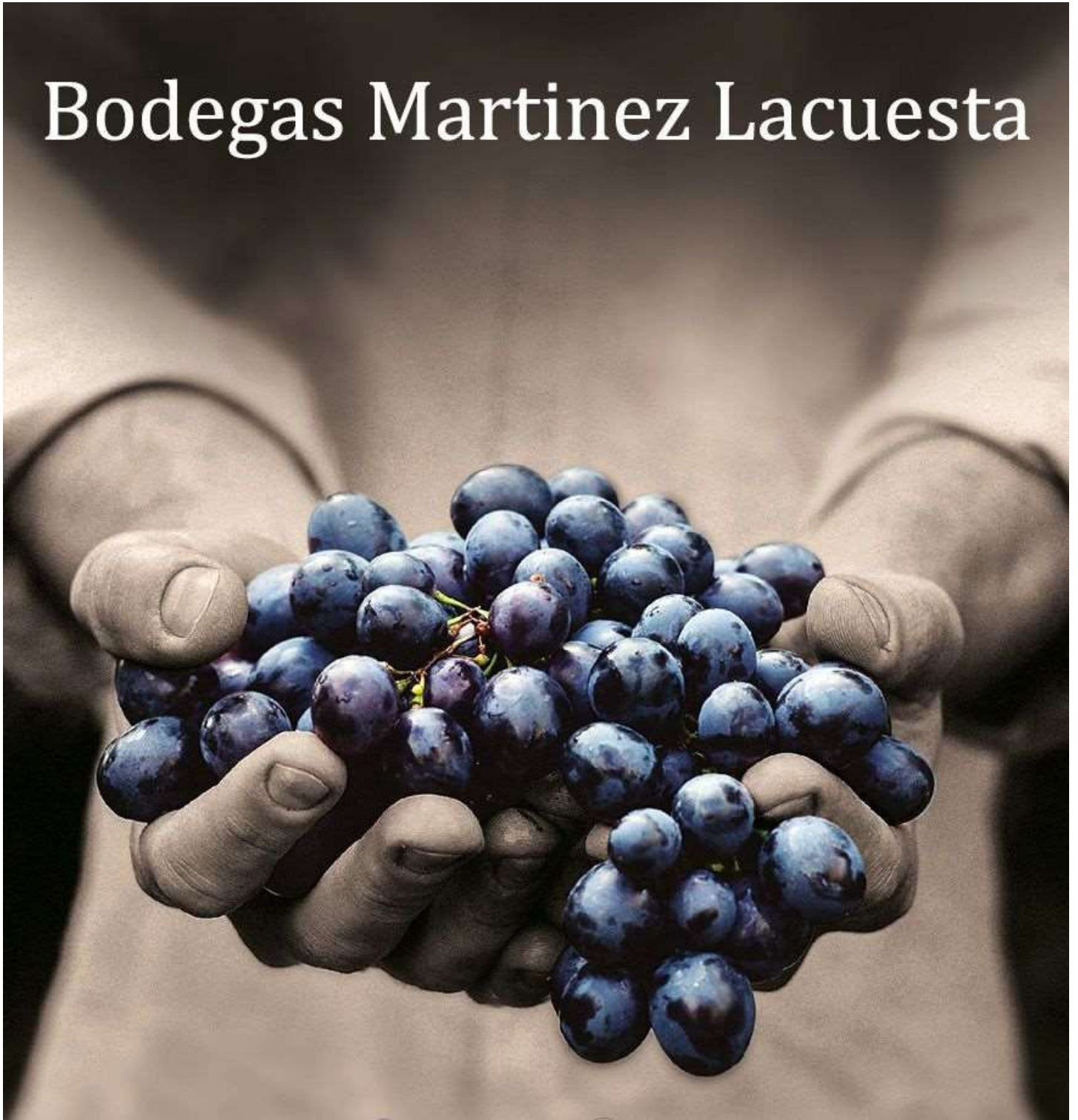




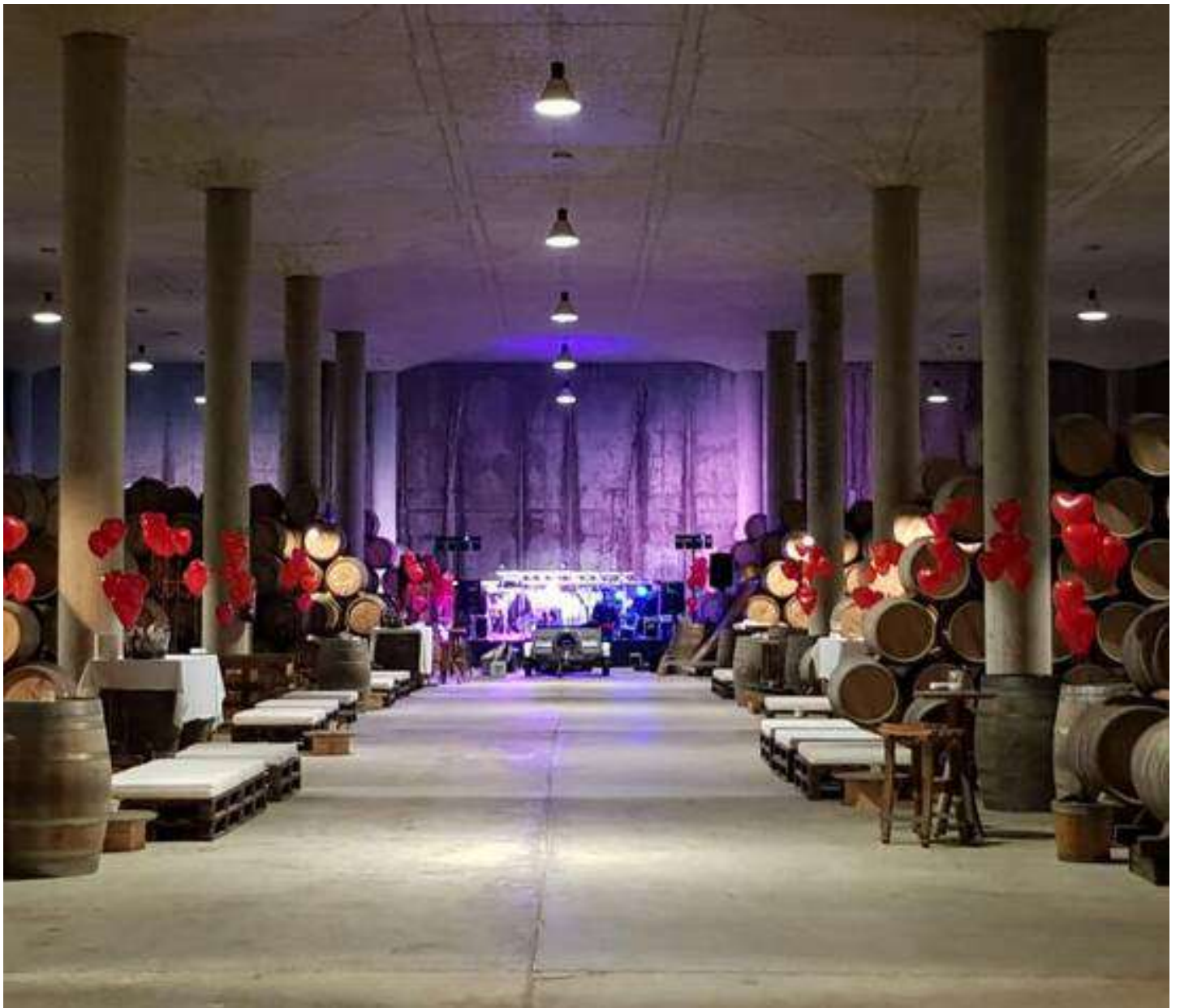




Bodegas Martinez Lacuesta













CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. Ca RIOJA
E - EXCELENTE | MB - MUY BUENA | B - BUENA | N - NORMAL | M - MEDIANA

AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.
1925	MB	1942	MB	1959	MB	1976	B	1993	B	2010	E
1926	M	1943	B	1960	B	1977	N	1994	E	2011	E
1927	M	1944	B	1961	B	1978	MB	1995	E	2012	MB
1928	MB	1945	B	1962	MB	1979	N	1996	MB	2013	B
1929	N	1946	N	1963	N	1980	B	1997	B	2014	B
1930	M	1947	MB	1964	E	1981	MB	1998	MB	2015	MB
1931	MB	1948	E	1965	M	1982	E	1999	B	2016	MB
1932	N	1949	MB	1966	N	1983	B	2000	B	2017	MB
1933	N	1950	N	1967	N	1984	N	2001	E	2018	B
1934	E	1951	N	1968	MB	1985	B	2002	B	2019	E
1935	MB	1952	E	1969	N	1986	B	2003	B	2020	MB
1936	N	1953	M	1970	MB	1987	MB	2004	E	2021	MB
1937	N	1954	B	1971	M	1988	B	2005	E	2022	MB
1938	M	1955	E	1972	M	1989	B	2006	MB	2023	
1939	N	1956	B	1973	B	1990	B	2007	MB		
1940	N	1957	N	1974	B	1991	MB	2008	MB		
1941	B	1958	E	1975	MB	1992	B	2009	MB		

Félix Martínez Lacuesta. Bodeguero, abogado, político y publicista, (Haro, 1873-1922) el fundador de la bodega Martínez Lacuesta, fue también el primer presidente de la Asociación Nacional de Viticultores e Industrias del Vino, así como del Sindicato de Vinos de La Rioja, y uno de los precursores del Consejo Regulador de la D.O. Rioja, representando a los bodegueros. La denominación no se haría oficial hasta 1926 y sería en parte gracias a sus esfuerzos.

En 1902 se trasladan a la calle La Ventilla 71, lugar desde el que se elaboraron vinos durante 107 años. Una centenaria bodega que quedaría engullida por el crecimiento de la ciudad de Haro, motivo por el que se decidió edificar una bodega extramuros de la ciudad. Un edificio moderno que, sin embargo, rezuma historia por todos sus poros.

En 1937, un catalán de origen suizo que escapaba de la Guerra Civil fue ayudado por la familia Martínez Lacuesta y él, en compensación, les enseñó a elaborar Vermut con una fórmula propia que finalmente compraron. Desde entonces, siguen elaborando vermut y vinos de la manera que les enseñaron sus antepasados, con trasiegos manuales, un cuidado exquisito con las maderas y con la misma esencia e ilusión que el primer día.

Bodegas Martínez Lacuesta nació en el año 1895 en Haro, con capital exclusivamente jarrero, fundada por Félix Martínez Lacuesta (Haro, 1873-1922). Bodeguero, abogado, político y publicista, fue el primer presidente de la Asociación Nacional de Viticultores e Industrias del Vino, así como del Sindicato de Vinos de La Rioja, y uno de los precursores del Consejo Regulador de la D.O. Rioja, representando a los bodegueros. Desde entonces la bodega Martínez Lacuesta sigue perteneciendo, única y exclusivamente, a esta familia.

La esencia de sus vinos proviene de las entrañas de la tierra riojana, de sus viñas. Este patrimonio es el punto de partida para conseguir grandes vinos. Los terrenos se sitúan en Haro (Rioja Alta), en la margen derecha del Río Ebro, donde se aprecia la confluencia del clima mediterráneo característico del Valle del Ebro con el clima atlántico. Los viñedos están a una altitud de unos 400- 500 m. sobre el nivel del mar.

El tipo de suelos, el clima suave (media anual de 14°C), la excelente insolación de la región y las moderadas precipitaciones, hacen del entorno de Haro un lugar idóneo para el crecimiento de las cepas de los viñedos. Las principales variedades de uva cultivadas son **Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.**



La uva tempranillo

Sus racimos son grandes y compactos, con los hombros marcados. Las bayas son redondas, de tamaño medio/grande, con la piel gruesa y de color negro azulado. Su pulpa es incolora y jugosa. Brota en época media y madura temprano, de ahí su nombre.

Las cepas de tempranillo son vigorosas y exhiben un porte erguido. Se considera una variedad fértil y productiva. En el viñedo, no se lleva bien con las temperaturas demasiado elevadas ni con la escasez de agua. Necesita temperaturas frescas para preservar su limitada acidez y calor para ganar en color y grado,

motivo que explica su maravillosa relación con el clima continental, en el que los días son cálidos y las noches frías.

Es bastante sensible a las enfermedades fúngicas, pero, a cambio, evita las heladas de primavera gracias a su brotación más bien tardía. Funciona bien tanto en poda corta (vaso) como en espaldera.



La uva tempranillo blanco Es una variedad única y autóctona ya que procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo de Murillo de Rio Leza, La Rioja.

Sus vinos presentan una concentración elevada en compuestos volátiles con aromas afrutados y su acidez total se mantiene elevada, destacando el alto contenido en ácido málico. En el análisis organoléptico presenta una excelente calidad, como la Tempranillo tinta de la que procede. Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga.



La uva graciano La graciano es una variedad de uva (*vitis vinífera*) tinta española. Su uso es habitual en los vinos gran reserva de La Rioja y Navarra.

En Andalucía se la conoce como **tintilla de Rota**. El vino rotulado como Tintilla de Rota ha sido muy popular en la provincia de Cádiz y hasta el año 2000 no se supo con certeza que esa uva era idéntica a la graciano.

Es una uva de poco rendimiento, por lo que no es muy abundante, cultivándose en el mismo viñedo con otras variedades. Prospera en climas áridos y cálidos. La vid produce una baja cantidad de bayas, delicadamente

aromatizadas, que suelen ser vendimiadas a finales de octubre.

El racimo tiene dos hombros cilíndricos cortos. Sus bayas son de tamaño pequeño y forma redonda. Tienen la pulpa dura e incolora. El color de su piel es muy oscuro. Presenta una gran resistencia a las enfermedades.



La uva mazuelo La uva Mazuelo se caracteriza por su alta intensidad colorante y por su también alta concentración de azúcares. Es decir, esta variedad se usa para la producción de vinos con mucho color y mucho alcohol. Se considera la uva más cultivada del mundo. Se trata de una planta muy productiva, de hasta 150 hectolitros por hectárea. Es sensible a las enfermedades como el oidio y el mildiu y a la humedad.

Es una de las variedades clásicas, de las más antiguas, destacada por su elevada acidez, color y grado alcohólico, pero que sola resulta difícil de beber por su astringencia, toques herbáceos y amargos.

Lo suyo es ahora complementar a otras como la Tempranillo y la Garnacha, aunque ni por esas ha conseguido evitar el decaimiento.

La planta es de porte erguido, de brotación y maduración tardía. Muy sensible al oidio, lo que le apartó de muchas regiones cuando entró de lleno esta enfermedad, y algo al mildiu.



La uva garnacha En primer lugar, es de destacar que se trata de una uva fundamentalmente española de media-temprana maduración que posee diferencias sustanciales entre sus variedades. Asimismo, se caracteriza por resistir a temperaturas extremas a pesar de ser sensible a las plagas y enfermedades, se adapta muy bien a suelos pobres y aguanta de forma adecuada el calor y las elevadas altitudes.

En esta ocasión nos centraremos en la Garnacha, un tipo de uva muy utilizada a lo largo de los años que posee distintas variedades entre las que destacamos la

garnacha blanca, tintorera y tinta. Nos encontramos ante una de las uvas más extendidas en el panorama nacional e internacional y cuyos vinos están siendo más apreciados en los últimos tiempos.




Bodegas
Estudio
Cowinergy

Bodega
Martínez
Lacuesta
Versión extendida

Para terminar con el Reportaje de Haro y antes de entrar en los vinos que vamos a catar, quiero comentar la Batalla del Vino de Haro, la fiesta más especial del verano riojano.

Este 29 de junio se celebró una nueva edición de una tradición que nació de una peregrinación a la ermita de San Felices y en la que se lanzan 70.000 litros de vino.

Relacionar La Rioja con el vino es tan natural como que salga el sol cada día. Es por eso que, en lo más profundo de esta región vitivinícola del norte de España, cada año se lleva a cabo una de las festividades más emblemáticas y divertidas del país que, cómo no, involucra al querido producto que dan sus uvas. Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional desde 2011, la Batalla del Vino de Haro atrae cada año a miles de personas de todo el mundo que buscan sumergirse en una experiencia única donde el vino, la diversión y la fraternidad se fusionan en un enfrentamiento enológico con tintes épicos.



Es 29 de junio, San Pedro, y la gente amanece a la vez que el día para prepararse para la procesión. Las fiestas patronales que se han celebrado durante los días previos han hecho de antesala de lo que cada año sucede en esta fecha. La cofradía de San Felices, fundada en 1655, inicia su desfile con el toque de las 8 de la mañana. Rodeando al santo, una marea de ropa blanca y pañuelos rojos caminan a su ritmo y lo acompañan en su camino a los Riscos de Bilibio, a ocho kilómetros de Haro.

El Regidor Síndico guía al grupo hasta lo alto del monte, donde coloca el Pendón. Allí, la ermita de San Felices ofrece por fin el descanso de la larga caminata y las inmejorables vistas del Ebro entrando a La Rioja y serpenteando entre los viñedos. Donde hubo un castillo romano vivió, en el siglo V, el santo que guarda la colina, que es testigo de la importante historia de esta tradición. El lugar donde murió se convirtió en destino obligado para los peregrinos. La tradición de visitar los restos, que descansaban en una cueva, pronto se convirtió en una romería, allá en el siglo XVIII, y una ermita donde se celebraba una misa en su recuerdo.



Aunque existe la versión de que fue un conflicto entre los vecinos de Miranda de Ebro y Haro lo que propició el inicio de la tradicional Batalla del Vino, la narración más extendida es otra: tras la misa, los feligreses, acalorados y sedientos, almorzaban a la sombra cuando a alguno de los vecinos, bota en mano, se le ocurriría realizar un gesto que marcaría el inicio de una tradición que ya traspasa fronteras, el de refrescar con el preciado líquido a algún otro asistente. Fuese por hacer la gracia o por las altas temperaturas, el caso es que esto desencadenó los llamados bautizos de vino, que en 1949 pasó a denominarse con el nombre por el que hoy se le conoce: la Batalla del Vino.







CAMPEADOR

VIURA BRISADA 2021

COSECHA

Viñedo

Viñedos en vaso y en espaldera situados entre los 470-610 metros de altitud sobre el nivel del mar. Viñedos plantados entre 1985 y 2001. Suelo arcillo calcáreos.

Añada

El ciclo de crecimiento empezó a finales de Marzo, Altas temperaturas y buen tiempo a mediados septiembre asegurado maduración adecuada y uvas perfectas condición en la cosecha. El Consejo Regulador de Rioja dió a esta añada calificación de Muy Buena

Vendimia & Vinificación

Martínez Lacuesta Campeador Viura, las uvas se enfriaron a 10°C/50°F y se maceraron. Fermentado en tanques a 15°C/59°F. guarda sobre lías. Los vinos tuvieron una crianza de unos meses en barrica nueva de roble francés de tostado medio.

Momento de consumo

2023-2025

Vista

Color amarillo pajizo.

Olfato

En nariz, aromas a vainilla y melocotón, aromas frutales,

Boca

Se abre maduro y meloso, con un eco de dulzura y notas de frutas exóticas. Un final largo, intenso y complejo.

Temperatura de consumo

8°C



Bodegas Martínez Lacuesta

Cuvée 2019

EL VINO DE HARO, EL QUE REPRESENTA TODA UNA VIDA, TODA UNA HISTORIA. LO QUE HARO ES

100 % Tempranillo. Elegancia, finura y sutileza en una corola de matices. Donde el paso del tiempo protagoniza su elaboración y crianza. Afinado en botella para que equilibrio y redondez sean sus principales virtudes. Un vino de Haro por definición.

Viñedos de Haro, vendimia a mano, fermentación natural y el punto exacto de crianza con trasiegos manuales como los que Martínez Lacuesta lleva realizando desde su fundación. Surge así un vino fresco muy natural, elaborado suavemente y sin prisas para mostrar un acabado elegante y con un recuerdo frutal que permanece.

*Contiene sulfitos

FICHA TÉCNICA

Bodega: Martínez Lacuesta

D.O. Rioja

Uva: 100% Tempranillo

Envejecimiento: Casi dos años en roble americano

Color: Tinto

Botella: 750 ml

Graduación alcohólica vol.: 14%

Añada: 2019

Origen España

Graduación alcohólica vol.: 14%

Añada: 2019

Origen:  España

Vista: Rojo rubí

Nariz: Alta intensidad aromática con predominio de la fruta madura: frambuesas, cerezas rojas, fresas silvestres y grosellas rojas sobre un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, galletas, café y menta dulce.

Boca: En boca, se disfruta de una buena acidez, gran frescura y equilibrio y unos Taninos suaves y amables.

La armonía aromática persiste en el retrogusto, con notas de mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, café, vainilla y caramelo.



Bodegas Martínez Lacuesta





CAMPEADOR

Reserva 2015

UN VINO POTENTE Y SEDOSO, INTENSO Y DELICADO

Con una presencia uniforme de Tempranillo y Garnacha, nuestro Campeador Reserva muestra lo mejor de cada una de ellas, creando una gama de ricos matices entre los que destaca especialmente la intención de agradar.

La marca Campeador se registró inicialmente como champagne, pero muy pronto se convertiría en la línea de vinos con la que Martínez Lacuesta marcó la primera identidad del Rioja. Su gran presencia de Garnacha en el ensamblaje final le otorga una marcada y diferenciadora personalidad que a nadie deja indiferente.

**Contiene sulfitos*

Variedades: Tempranillo 50% y Garnacha 50%

AÑADA 2015: El clima adecuado permitió un excelente desarrollo de la caña y la salud de la planta durante todo el ciclo de cultivo, lo que se tradujo en un equilibrio óptimo de la maduración. Estas magníficas condiciones ofrecieron vinos frescos y elegantes, con una intensa carga frutal, taninos muy sedosos y equilibrados y una notable actitud para el envejecimiento. La calificación oficial de la añada fue Buena.

VIÑEDO: El Tempranillo (50%) procede de cepas de 30 años de edad de nuestros singulares viñedos de la Rioja Alta, en los alrededores de Haro, con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad. Su suelo pobre en nutrientes, cubierto de cantos rodados, y su envidiable clima dan como resultado una gran tipicidad varietal, rica en aromas, con una estructura agradable y elegante.

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo granate intenso, brillante, vivo. Borde color cereza

Olfato: En nariz es muy intenso, notas de fruta madura especiada. Aromas de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela.

Boca: Muy expresivo en el paladar lleno de sabores. Agradable acidez. Retrogusto complejo, elegante y potente.

Campeador es un vino atemporal con un magnífico potencial de envejecimiento.

Alcohol: 14% pH: 3.6 Acidez: 5,5 g/L

Disponible en 75 cl



Bodegas Martínez Lacuesta

Martínez Lacuesta Colección Familia

Gran Reserva 2011



DESCRIPCIÓN

La longevidad de un vino se entiende perfectamente ante botellas como este nuevo **Gran Reserva de Martínez Lacuesta**. Evolucionado en nariz y boca, guarda sin embargo todavía un carácter frutal y una viveza excepcionales. Un tinto procedente de una añada que ha aportado **tensión y frescura**.

VIÑEDOS Y ELABORACIÓN

Viñedos en vaso y en espaldera situados entre los 470 y los 610 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Edad: Viñedos plantados entre 1885 y 2001.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Clima: De influencia atlántica con suaves temperaturas.

Envejecimiento: Crianza de entre 36 y 40 meses en barricas usadas e roble americano.

FICHA TÉCNICA

La bodega

Martínez Lacuesta

TIPO

Tinto Gran Reserva **Añada 2011**

UVAS: 75% Tempranillo, 20% Graciano y 5% Mazuelo

OPINIÓN DE LOS CRÍTICOS

James Suckling:

Vainilla, hojas húmedas, alcanfor y nueces a las bayas cremosas. Algunos personajes balsámicos más en el paladar, con un cuerpo medio redondeado por taninos firmes y ligeramente masticables. Final cremoso y largo. Beber o seguir sosteniendo.

CATA:

VISTA: Brillante y limpio

NARIZ: Complejo y elegante. Aromas de especias dulces y notas tostadas

BOCA: Suave, sedoso, delicado y largo.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir a 16°C.

Maridaje: Platos suaves y poco condimentados



Bodegas Martínez Lacuesta



Vermouth Martínez Lacuesta Edición Limitada

DESCRIPCIÓN

Cada año se reservan **6 barricas del mejor roble francés** para alargar el añejamiento de este vermut hasta los 14 meses.

De color caoba y odorado presenta en nariz notas de chocolate, pasas y cereza en licor.

Tiene carácter riojano, con mentoles y aromas de bodega y en boca es sedoso, goloso y muy equilibrado, con notas de guinda y un final amargoso.

Para disfrutarlo de forma óptima, se recomienda tomar en copa cocktail sin hielo, muy frío y junto a una corteza de naranja y una aceituna.

También puede degustarse como vino de postre presentándolo en un vasito escarchado para acompañar un dulce

FICHA TÉCNICA

La bodega: Martínez Lacuesta

TIPO: Red Vermouth

Grado: 15.0% vol.

Origen:  España



Bodegas Martínez Lacuesta

MENÚ KASKAZURI



- *Ensalada de escarola con trucha marinada mango y lima.*
- *Hojaldre relleno de morcilla con reducción de ave y piquillos confitados*
- *Rape sobre tartar de fresas y menta*
- *Solomillo de cerdo ibérico con patata avainillada y chips de boniato*
- *Tarta Sacher*

NOTAS DE CATA



VINO: Campeador Viura Brisada 2021

BODEGA: Martínez Lacuesta

AÑADA: 2021

ORIGEN: D.O. RIOJA

UVAS: Viura

CRianza: Viñedos en vaso y en espaldera situados entre 470/610 metros Sobre el nivel del mar. Suelo arcillo calcáreos

GRADO DE ALCOHOL: 13,5 %

MARIDADO CON: Ensalada de escarola con trucha marinada mango y lima

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo

FASE OLFATIVA: En nariz, aromas a vainilla y melocotón, aromas rutilos

FASE GUSTATIVA: Se abre maduro y meloso, con un eco de dulzura y notas de frutas exóticas. Un final largo, intenso y complejo.

Puntuación sistema americano; 91 puntos – Vino Excelente



VINO: CAMPEADOR

BODEGA: Martínez Lacuesta

AÑADA: 2015 Reserva

ORIGEN: D.O. Rioja

UVAS: Tempranillo 50% y Garnacha 50%

CRianza: El clima adecuado permitió un excelente desarrollo de la caña y la salud de la planta durante todo el ciclo de cultivo. Taninos muy sedosos y equilibrados con una calificación oficial de la añada que fue Buena.

GRADO DE ALCOHOL: 14%

MARIDADO CON: Hojaldre relleno de morcilla con reducción de ave y piquillos confitados.

FASE VISUAL: Color rojo granate intenso, brillante, vivo. Borde color cereza

FASE OLFATIVA: En Nariz muy intenso, notas de fruta madura especiada. Aromas de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela .

FASE GUSTATIVA: Muy expresivo en el paladar lleno de sabores. Agradable acidez.

Puntuación sistema americano; 91 puntos - Vino Excelente



VINO CUVÉE 2019.

**EL VINO DE HARO, EL QUE REPRESENTA TODA
TODA UNA HISTORIA, LO QUE HARO ES**

BODEGA: Martínez Lacuesta

AÑADA: 2019

ORIGEN: D.O. Rioja

UVAS: 100% Tempranillo

CRIANZA: Viñedos de Haro, vendimia a mano, fermentación natural y el punto exacto de crianza con trasiegos manuales como los que Martínez Lacuesta lleva realizando desde su fundación. Surge así un vino fresco muy natural.

GRADO DE ALCOHOL: 14%

MARINADO CON: Rape sobre tartar de fresas y menta

FASE VISUAL: Rojo rubí

FASE OLFATIVA: Alta intensidad aromática con predominio de la fruta madura: Frambuesas, cerezas rojas, fresas silvestres y grosellas rojas sobre un fondo balsámico de vainilla, galletas.

FASE GUSTATIVA: En boca, se disfruta de una buena acidez, gran frescura y equilibrio y unos taninos suaves y amables

Puntuación sistema americano; 92 puntos - Vino Excelente



COLECCIÓN FAMILIA / GRAN RESERVA 2011

BODEGA: Martínez Lacuesta

AÑADA: 2011

ORIGEN: D.O. Rioja

UVAS: 75% Tempranillo, 20% Mazuelo y 5% Graciano

CRIANZA: Viñedos en vaso y en espaldera situados entre los 40 y los 610 metros de altitud sobre el nivel del mar. Viñedos plantados entre 1885 y 2001.

GRADO DE ALCOHOL: 13,5%

MARIDADO CON: Solomillo de cerdo ibérico con patata avainillada y chips de boniato.

FASE VISUAL: Brillante y limpio

FASE OLFATIVA: Complejo y elegante. Aromas de especias dulces y notas tostadas.

FASE GUSTATIVA: Suave, sedoso, delicado y largo

Puntuación sistema americano; 97 puntos – Vino Excepcional







El presidente Sebas Olaizola, Félix Martínez Lacuesta, su esposa Pilar Oteiza, y todos los asistentes a esta Cata con los vinos de Bodegas Martínez Lacuesta saludan a Antton Otaegui y servicio de las mesas, agradeciendo el Menú que hemos degustado, acompañado de los grandes vinos de la Bodega Martínez Lacuesta.