



COMUNICADO

La Cata del Barrio de la Estación se aplaza a 2021

- **La pandemia obliga a trasladar su celebración al 19 junio de 2021.**
- **Las entradas ya adquiridas para este año tendrán validez para la cita del año que viene.**

Haro, abril de 2020.- La Asociación del Barrio de la Estación ha decidido aplazar La Cata del Barrio de la Estación, que se iba a realizar el 20 de junio de 2020, debido a la pandemia provocada por la COVID-19. La nueva fecha para la celebración de esta gran fiesta del vino y la gastronomía, referencia enoturística mundial, será el 19 de junio de 2021.

El aplazamiento se toma como medida preventiva y responsable para garantizar que esta gran cita mantenga su verdadera esencia: el placer de compartir y brindar juntos con los mejores vinos de La Rioja. Por ello, desde la organización, se ha tomado la decisión de fijar una nueva convocatoria para La Cata del Barrio de la Estación y garantizar así su continuidad a todos los amantes del vino y la gastronomía que tenían previsto acudir a la cita de este año.

Sobre las entradas ya adquiridas por los interesados, la organización pone a su elección la posibilidad de mantener la entrada de 2020 para 2021, siendo válida sin necesidad de cambio alguno. Y, además, se ofrecerá la compra, a un precio especial, de una caja de seis de los doce vinos que se habrían catado en la edición del 20 de junio de este año (uno de cada bodega), para celebrar de manera virtual una Cata del Barrio alternativa y adaptada a las circunstancias, que coincida con la fecha de celebración de la cata pospuesta. Parte del importe de este estuche se destinará a fines solidarios para paliar los efectos de la pandemia en sectores como la hostelería. No obstante, todo aquel que lo desee podrá solicitar la devolución del importe de la entrada anticipada.

La edición de 2021 tendrá la misma filosofía y características que la celebración prevista para 2020. Las seis bodegas participantes (Bodegas RODA, Bodegas Bilbainas Viña Pomal, CVNE, Bodegas Muga, La Rioja Alta, S.A., y Gómez Cruzado) ofrecerán dos vinos cada una, además de diversos platillos y un postre elaborados por chefs de renombre.

