

# LA GRAN FIESTA DEL RIOJA

EL SÁBADO 16 LLEGA A HARO LA III CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN CON DEGUSTACIONES, VISITAS A BODEGAS, ACTUACIONES... Y TAPAS DE ALTA COCINA COMO PLATOS FUERTES

El encuentro que desde 2015 se celebra en Haro se ha convertido en uno de los más atractivos de la agenda enoturística española, despertando entre los aficionados un interés acorde al pedigrí que ostenta su marco. Porque no existe en el mundo un escenario que pueda compararse con el Barrio de la Estación de esta villa en lo que se refiere a concentración de bodegas centenarias.

Asentado a poco más de un kilómetro del centro histórico de Haro, este solariego microcosmos vinícola tiene su origen en el último tercio del siglo XIX, cuando algunos de los bodegueros más notables de Rioja decidieron establecerse allí seducidos por la prosperidad que auguraba la construcción de la primera estación ferroviaria de la ciudad. Entonces, los novedosos «camino de hierro» suponían un gran avance, entre otras cosas, porque abrían las puertas al mercado francés, principal destino del vino riojano en tiempos de la crisis de la filoxera.

La familia López de Heredia –mentora de Viña Tondonia y otros clásicos de Rioja– fue pionera a la hora de establecerse en el barrio, en 1877. Le siguieron la Compañía Vinícola del Norte de España (1879), Gómez Cruzado (1886), La Rioja Alta (1890) y Bodegas Bilbaínas (1901). Décadas después, Muga –que inició su trayectoria en 1932, pero se trasladó a Haro 40 años más tarde– y Roda (1987) completarían la relación de vecinos ilustres.

Todas estas bodegas constituyen el núcleo de la Cata del Barrio de la Estación, evento lúdico y festivo consagrado a la cultura del Rioja que se ha consolidado como cita imprescindible para los enómanos y cuenta ya con meritorios reconocimientos internacionales: en 2015 obtuvo el premio Best Of a la mejor iniciativa enoturística que



1



2



3



4

**CITA LÚDICA.** 1, 2 Y 3. LAS BODEGAS ABRIRÁN SUS PUERTAS DE 11 A 18 H. Y OFRECERÁN A LOS VISITANTES DEGUSTACIONES DE SUS VINOS. 4. EL LUNES 18 TENDRÁ LUGAR LA CATA DE EXPERTOS. 5. DE IZDA. A DCHA, LOS CHEFS FRANCIS PANIEGO E IGNACIO ECHAPRESTO Y EL MAESTRO REPOSTERO JUAN ÁNGEL RODRIGÁLVAREZ HAN CREADO PARA ESTA EDICIÓN UNA PROPUESTA ESPECIAL. 6. LA «MASTER OF WINE» SARAH JANE EVANS DIRIGIRÁ LA CATA PROFESIONAL



5



6

concede Great Wine Capitals, la red internacional de grandes ciudades del vino, y un año más tarde fue galardonada como Mejor Experiencia Enoturística en los International Wine Challenge Awards.

La tercera edición –que se aplazó desde septiembre de 2017 para no coincidir con el momento de la vendimia– tendrá lugar el sábado 16 de junio y presenta una agenda nutrida de actividades enogastronómicas y culturales.

**DE VINOS Y TAPAS.** Amén de la visita a las siete bodegas involucradas –que abrirán sus puertas de 11 a 18 horas–, el programa de la III Cata del Barrio de la Estación incluye actuaciones musicales, la degustación de los 14 vinos protagonistas y las siete tapas que para esta ocasión han concebido dos de los cocineros más prestigiosos de La Rioja, Francis Paniego (*El Portal de Echaurren*) e Ignacio Echapresto (*Venta Moncalvillo*), así como el postre que aporta el maestro repostero Juan Ángel Rodríguez.

Esta propuesta gastronómica supone la novedad más significativa en los contenidos de la tercera edición de esta gran fiesta que, a través de la web [www.lacatadelbarrio.com](http://www.lacatadelbarrio.com),

ya ha puesto a la venta las entradas anticipadas, a un precio inferior (80 €) al que tendrán el mismo día del evento (100 €).

El ticket incluye la degustación de los platos de Paniego y Echapresto y todos los vinos que se presentan: Viña Tondonia Tinto Reserva 2005, Viña Bosconia Tinto Reserva 2006 (López de Heredia), Monopole Clásico 2015, Imperial Reserva 2014 (CVNE), Honorable 2014, Pancrudo Selección Terroir 2016 (Gómez Cruzado), Gran Reserva 904 2009, Viña Ardanza 2009 (La Rioja Alta), Viña Pomal Gran Reserva 2011, Viña Pomal Compromiso 2015 (Bodegas Bilbaínas), Muga Reserva Selección Especial 2012, Prado Enea Gran Reserva 2004 (Bodegas Muga), Roda 2013 y Roda I 2010 (Bodegas Roda).

Como es habitual, la organización ha previsto también una jornada exclusiva para profesionales, que este año tendrá lugar el lunes 18 de junio. En ella, la Master of Wine británica Sarah Jane Evans dirigirá una cata que descubrirá a sumilleres, hosteleros y enólogos facetas poco conocidas de los mejores vinos del Barrio de la Estación. **FEDERICO OLDENBURG**