

GASTRONOMÍA

El Barrio de la Estación de Haro viaja a Nueva York

EMELIA VIAÑA 24 ABR. 2019 - 10:54



Cada año, desde hace tres, las bodegas de Haro organizan la Cata del Barrio de la Estación, un evento que reúne a cientos de aficionados al vino en Nueva York, EEUU / Liz Ligon / EXPANSION

0

Comentar →

LO MÁS LEÍDO

1. El Barrio de la Estación de Haro viaja a Nueva York
2. Glovo: "Es una locura plantear dónde vamos a estar en tres años"
3. España brilla como el nuevo Hollywood de la publicidad
4. Ruta de 'Juego de Tronos' por España: cinco lugares imponentes para visitar
5. Darwin y la teoría de la evolución

Cinco bodegas del barrio organizan Rioja Railway Wine Experience. La cata de Nueva York se celebra el próximo 22 de mayo.

Son las bodegas más representativas de La Rioja y lo son no sólo por su historia, sus vinos o su reconocimiento entre los consumidores, también lo son por el barrio en el que se ubican. Haro, y fundamentalmente el Barrio de la Estación, se ha ganado a lo largo de los años y mercedamente el título de epicentro del sector vinícola español, pero de nada serviría serlo si nadie se preocupa por comunicarlo. Esto fue lo que motivó que hace tres años las siete bodegas de este emblemático barrio se pusieran de acuerdo para abrir sus puertas al público en una cata que se marida con gastronomía, música y diferentes actividades en torno al mundo del vino.

Tras tres ediciones exitosas, la cata del Barrio de la Estación se trasladará a Nueva York el próximo 22 de mayo. "Hemos decidido internacionalizar el evento tras el éxito que cosechamos en España y empezaremos por Nueva York porque el mercado americano es uno de los más importantes para las bodegas de Haro", explica Manuel Muga, uno de los impulsores de esta iniciativa. Allí viajarán cinco de las siete bodegas del emblemático barrio para demostrar su poderío e invitar a los asistentes a que prueben 25 vinos de alta gama de Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Bodegas Muga y Bodegas RODA. Les acompañará Pedro Ballesteros, primer Master of Wine español, que participará en la cata.

El escenario elegido para Rioja Railway Wine Experience es Chelsea Market, un centro comercial que se ubica en High Line, un parque que ocupa una vía de ferrocarril en desuso. En este edificio, que era la fábrica de Nabisco hace cincuenta años, seis chefs de la ciudad de Nueva York -Nicole Gajadhar, Preston Madson, Ginger Pierce, Cedric Durand, Francis Derby y Marc Vidal, español que trabaja en Boquería- ofrecerán diferentes propuestas gastronómicas.

Con una ambientación que imita a una estación de tren -"queríamos que el Barrio de la Estación de Haro, que internacionalmente tiene mucho prestigio, estuviera muy presente", reconoce Muga-, el espacio dispondrá de cinco pantallas gigantes, dos máquinas de humo y un photocall. Un grupo que interpretará jazz, swing y música de los años veinte amenizará una jornada a la que está previsto que asistan seiscientas personas. "Queremos que sea una jornada festiva que permita que la gente pruebe nuestros vinos, pero también a que hagan enoturismo en Haro", concluye Muga, que animará a los neoyorquinos a devolverles la visita.

Expansión

© 2019 Unidad Editorial Información Económica S.L.

[Términos y condiciones de uso](#)[Política de privacidad](#)[Política de cookies](#)[Certificado por OJD](#)[Quiénes somos](#)[Publicidad](#)[Atención al cliente](#)[Apúntate a nuestras newsletters](#)[Síguenos en](#)[Apuntarme](#)