

# El Barrio de la Estación de Haro acude con cinco bodegas al 'Rioja Railway Wine Experience' en Nueva York



• El Barrio de la Estación de Haro ha desembarcado en la Gran Manzana de Nueva York para ofrecer una cita única en la que se ha presentado la filosofía de los grandes vinos de cinco de las bodegas más importantes de La Rioja y del panorama vinícola español: Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Bodegas Muga y Bodegas RODA.

REDACCIÓN  
23/05/2019 09:52

LOGROÑO, 23 (EUROPA PRESS)

El Barrio de la Estación de Haro ha desembarcado en la Gran Manzana de Nueva York para ofrecer una cita única en la que se ha presentado la filosofía de los grandes vinos de cinco de las bodegas más importantes de La Rioja y del panorama vinícola español: Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Bodegas Muga y Bodegas RODA.

"Rioja Railway Wine Experience", que se ha celebrado este 22 de mayo, ha congregado a personalidades del sector en Estados Unidos pero también a instituciones entre los que se han dado cita representantes de Turespaña y de la Cámara de Comercio.

El icónico The High Line de Manhattan, una sección elevada de la línea East Side Line de la extinta compañía de ferrocarriles New York Central Railroad, ha sido el lugar elegido como guño al ferrocarril de Haro en torno al que nació, a mediados del XIX, su célebre Barrio de la Estación, esencial para el paulatino nacimiento de sus bodegas.

Durante la celebración del evento, se ha llevado a cabo una exclusiva cata magistral histórica para los periodistas y catadores norteamericanos más reputados dirigida por Pedro Ballesteros MW, el primer Master of Wine español, que ha recorrido la historia centenaria del barrio y sus vinos.

Además, las cinco bodegas también han organizado un 'Grand Tasting' dirigido, por un lado, a profesionales del sector y, por otro lado, al público más gourmet. En total, más de 700 asistentes han podido disfrutar de algunos de los mejores vinos de La Rioja junto con distintas tapas realizadas para la ocasión por chefs de referencia de Estados Unidos.

Manu Muga, vicepresidente de la Asociación del Barrio de la Estación ha remarcado que "es un honor visitar Nueva York y traer todo el espíritu y filosofía de nuestros vinos de Rioja. Hoy hemos puesto el Barrio de la Estación en el mapa y Estados Unidos ha respondido con entusiasmo al entender nuestra tradición vinícola".

Además, ha destacado que "Estados Unidos es el mercado más importante para los vinos de Rioja y con Rioja Railway Wine Experience reforzamos la cultura y el estilo de los vinos de España".

Esta iniciativa refleja la proyección internacional que las bodegas están decididas a dar al Barrio de la Estación para promocionar su valor histórico y cultural como cuna del vino de Rioja y como uno de los mejores destinos enoturísticos del mundo, único gracias a su concentración de bodegas centenarias.

En esta primera cita, "Rioja Railway Wine Experience" conectará la filosofía, cultura, tradición y reconocida calidad de los vinos elaborados en el histórico barrio riojano con la ciudad neoyorquina a través de una ambientación de finales del siglo XIX y con una estética de los años 20.

Sin duda, una ocasión única para todos los amantes del vino y la cultura española en Estados Unidos, origen de un alto porcentaje de los visitantes de esta región vinícola y mercado esencial para el vino de Rioja.

El evento "Rioja Railway Wine Experience" también tiene una función benéfica. El 30% de la recaudación de las entradas irá destinado a la Fundación James Beard, la ONG de referencia de Estados Unidos dentro del sector gastronómico y que otorga cada año los Premios James Beard.

La fundación estadounidense tiene por objetivo crear programas para la mejora de la alimentación y la sostenibilidad, guiándose por los valores de respeto, transparencia, diversidad, sostenibilidad e igualdad.