

BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA



Un proyecto revolucionario

Desde su fundación en 1989, **Remírez de Ganuza** se ha consolidado como una de las bodegas referentes de la *Denominación de Origen Calificada Rioja*. Sinónimo de innovación, calidad y meticulosidad, la bodega es un proyecto muy personal de su creador, **Fernando Remírez de Ganuza**, que inició su relación con el mundo del vino a través de la compra y venta de viñas viejas durante veinte años. Esta actividad le proporcionó un gran conocimiento de los viñedos de Rioja. Finalmente, creó su propia bodega, concebida con el propósito de elaborar uno de los mejores vinos de España con las mejores viñas riojanas, a través de una selección exhaustiva del fruto y de una mínima intervención en el proceso de elaboración. Cada vino es un fiel reflejo de la añada y de su finca de procedencia. Este razonamiento constituyó un auténtico hito en el momento de su fundación, hace ahora 25 años: una revolución vinícola que ha determinado la evolución de la bodega y sus vinos, que desde entonces no han hecho más que mejorar con cada añada.

Para **Fernando Remírez de Ganuza** son tres los elementos que caracterizan a un gran vino: una *exhaustiva selección de la uva de viña vieja*, la *limpieza extrema en los procesos de elaboración* y el *uso de la barrica nueva de roble para la crianza*. De este modo, tradición e innovación tecnológica se combinan para elaborar uno de los mejores vinos del mundo.

Viñedo, bodega y elaboración

Cinco localidades de la *Sierra de Cantabria* (Samaniego, Leza, Elciego, Laguardia, Labastida-Rioja Alavesa-) y San Vicente de la Sonsierra -*Rioja Alta*- acogen las cepas del viñedo propio (85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Viura y Malvasía) que finalmente ha trazado **Remírez de Ganuza**. Tienen una edad media, la ideal para un vino "con raza", de 60 años (30 las más jóvenes y casi 100 las más viejas). La bodega se construyó en el centro de Samaniego, pequeño pueblo de origen medieval, con materiales de derribo de edificios del siglo XIX, para sintonizar con el entorno histórico. El espléndido caserón engloba una manzana de edificios. Las modernas estructuras de hormigón armado están recubiertas con piedra de sillería de 200-300 años de antigüedad. En el interior, las vigas de roble centenarias de la cubierta y las puertas de madera son la única concesión a la tradición de una de las bodegas más vanguardistas de España. Por otra parte, **Remírez de Ganuza** ha incorporado métodos de trabajo revolucionarios. Ejemplos: en la viña, el procedimiento de *entresaca* (sacar los racimos y hojas que formen grupos muy compactos); en la bodega, la *mesa de selección* (incorpora una banda selectora dividida en cinco tramos para llevar a cabo cinco procesos nuevos de desechado); la incorporación de tecnología innovadora en la vinificación del blanco y del tinto *Trasnocho*, sustituyendo el clásico émbolo por una *bolsa de membrana* para que la extracción del vino yema sea menos agresiva; o la *ubicación de la zona de fermentación maloláctica* en el punto más elevado de la bodega, para no contaminar las barricas que están en crianza.

Los Vinos

Desde sus 104 hectáreas actuales de viñedos en torno a Samaniego (cepas principalmente de Rioja Alavesa con una edad media de 50 años), **Fernando Remírez de Ganuza** ha dispuesto todo para la creación de una gama de vinos de excepción. Así lo corroboran, por ejemplo, los 100 puntos *Parker* para su *Remírez de Ganuza Gran Reserva 2004*, ó, en el último especial de *Los Mejores Vinos Españoles de Restauradores* los 97,5 puntos para *Trasnocho 2009*, los 96 para *Remírez de Ganuza Reserva 2007* ó los 94 para *Fincas de Ganuza Reserva 2007*. **Remírez de Ganuza** (Gran Reserva y Reserva) refleja la esencia de la bodega; está elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos, sólo aquellos de viñedos de una edad media de 60 años. Fermentado y criado siempre en barrica nueva, cada año es un fiel reflejo de su añada correspondiente.

Fincas de Ganuza también se elabora a partir de los hombros de los mejores racimos procedentes de viñedos de entre 25 y 40 años de edad media. Efectúa su crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

Erre Punto Tinto joven se elabora con las puntas de los racimos seleccionados para los reservas. Combina en su vinificación los más innovadores métodos de selección de uva con la tradicional maceración carbónica típica de Rioja Alavesa.

Erre Punto Blanco nace del mosto flor que se obtiene en un macerador inertizado. Fermenta en barricas nuevas de roble francés en una cámara frigorífica, pues es la única manera de controlar la temperatura del interior de la barrica. Con 6 meses de crianza, utiliza el *batonage* para potenciar su cuerpo y aroma. **Trasnocho** es resultado de veinte años de experiencia en un innovador sistema de extracción del vino. Para elaborarlo, se introduce en el interior del depósito desvinado una bolsa de PVC alimentaria, que se llena de agua para exprimir los hollejos, liberando así el 70% del vino que estos aún contienen. Este procedimiento, tan sencillo pero a la vez tan especial, evita la fricción entre los hollejos y la oxidación del vino, con lo cual se extraen sus virtudes y no los defectos, como la aparición de aromas herbáceos y otros sabores que produce el prensado habitual. Además, madura 24 meses en barricas nuevas de roble francés. **Viña Coqueta** nace en la parcela del mismo nombre *Viña Coqueta*, el terruño favorito del patriarca de la familia, quien lleva años separando personalmente las uvas de este viñedo. Elaborado en depósitos pequeños, efectúa una crianza de 22 meses en barrica nueva, afinando en botella durante otros dos años. **María Remírez de Ganuza Reserva Especial** es un homenaje a su hija fallecida. Se elabora con las mejores uvas de la viña *La Coqueta*. En este vino, cada barrica utilizada se elige por su especial finura y calidad. Los ingresos procedentes de sus ventas se destinan a distintas fundaciones, como la *Asociación Española contra el Cáncer* o la *Fundación Síndrome de Down* de Madrid.

Bodegas Remírez de Ganuza
C/ Constitución, 1 - 01307 Samaniego - Álava
Tfno. 945 609 022 - Fax: 945 62 33 35
www.remirezdeganuz.com/tienda.html
www.remirezdeganuz.com