odegas Aradón, la coope-

rativa de Alcanadre, se

ha impuesto en la XXXI

edición de la cata de solidaridad

del Club Rotario de Logroño con

su vino Aradón Crianza 2020.

El tradicional concurso, que esta

agrupación filantrópica de im-

plantación mundial celebra cada

año en las instalaciones del Con-

sejo Regulador, reunió en esta

ocasión a 37 bodegas que pre-

sentaron al concurso sus pro-

puestas de vinos de crianza y de

curso en el que no se dan meda-

llas ni puntos, sino que compran

vinos a la única bodega ganado-

ra –siempre Rioja–, cuya recau-

dación, por la venta posterior

entre los socios, los rotarios des-

tinan a finales solidarios, desde

su histórica lucha contra la erra-

dicación de la polio –Rotary In-

ternacional, tras un acuerdo con

la Fundación de Bill Gates y su

esposa, proporciona vacunas a tres millones de niños en todo

el mundo cada año-, como múl-

tiples acciones solidarias en el

mundo (África, India, Sudamé-

El de los Rotarios es un con-



con la botella de vino ganadora de la cata.

Rotarios y autoridades

FERNANDO DÍAZ



Aradón, con su

Vino de Rioja. La cooperativa de Alcanadre se impone ante 35 aspirantes en una nueva edición del concurso solidario del Rotary Club de Logroño

A. GIL

crianza, gana la 31ª cata Rotaria

rica...) pero también con entidades benéficas locales con Cáritas, Faro, Futurioja o Diagrama, entre otras, en el caso del club

Por primera vez, Bodegas Aradón entra en el palmarés de los rotarios. La cata es rigurosamente ciega, supervisada por notario, con un jurado en el que participan técnicos y enólogos de la Universidad de La Rioja, de la Diputación Alavesa, de Evena (la estación de viticultura de Navarra), la Consejería de Agricultura Gobierno de La Rioja o la Cofradía del Vino de Rioja, bajo la dirección de Baltasar Marchán (Consejo Regulador).

ARADÓN CRIANZA

► Variedades. 90 %

garnacha y 5 % ma-

► Elaboración. Las

variedades se vinifi-

can por separado.

Posteriormente se

realiza el coupage

antes de reposar en

las barricas de roble

integra y se ensambla.

francés y americano, donde se

► Cata. Fruta negra con toques

de regaliz, notas especiadas y

boca, frescura y buena acidez.

balsámicas. Carnosidad en

tempranillo, 5 %

Pablo Arrieta, presidente del Club Rotario de Logroño, explicó que muchas veces le preguntan quiénes son los rotarios, aunque él personalmente prefiere expli-

LA FRASE

Pablo Arrieta

Presidente Club Rotario Logroñés

«Muchas veces nos preguntan quienes somos los rotarios, pero a mí me gusta más decir qué es lo que hacemos»

ca qué es lo que hacen: «Hay 1,3 millones de rotarios en todo el mundo, agrupados en clubes desde los que promovemos la paz, así como el acceso de poblaciones y personas a servicios básicos como el agua, la salud o la educación».

La Cata de Solidaridad Rotaria es el principal evento que organiza el Club logroñés, un acto que trasciende incluso la frontera nacional dada la implantación de este colectivo formado por empresarios y profesionales de todo el planeta. En este sentido, Francisco Clavijo, coordinador del comité de cata del concurso del Rotary Club agradeció un año más a todo el equipo de la Consejo Regulador de la DOCa Rioja su apoyo: «Estamos hablando de la primera denominación de origen de España, fundada en 1925 y de la primera que obtuvo la condición de Calificada, en 1991. Para nosotros es un honor poder estar aquí todos los años».

En la ceremonia de ayer, en que se dio a conocer al vino ganador, asistieron el presidente del Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, la teniente alcalde logroñesa, Leonor González Menorca -por cierto, con retraso-, el consejero de Cultura del Gobierno de La Rioja, José Luis Pérez Pastor, además por supuesto representantes de varios clubes rotarios de diferentes procedencias del país.

El vino en el cine, la música, la fotografía y la literatura, del 14 al 16 en un curso de la UR

LA RIOJA

LOGROÑO. El Curso de Verano 'El arte del vino: cine, fotografía, música y literatura del vino', organizado por la Universidad de La Rioja dentro del proyecto Enorregión-Campus Internacional del Vino, aborda del 14 al 16 de septiembre la presencia del vino en diferentes expresiones artísticas.

El vino es considerado como la bebida universal por excelencia v, por ello, se ha convertido en símbolo cultural v artístico. Ha sido parte de la cultura de muchas civilizaciones, es motor económico importante y constituye el epicentro de películas, fotografía, música y literatura. Dirigido por Miguel Ángel Muro, catedrático de Teoría de la Literatura, especialista en las relaciones vino-literatura. los objetivos principales del curso son dar a conocer la presencia del vino en diferentes artes o, en su caso, profundizar en el conocimiento que ya tengan los asistentes en esta materia, contribuyendo con ello a ampliar el conocimiento y el aprecio que se tiene por el vino, más allá de ser una bebida muv consumida v una seña de identidad de nuestra tierra.

El Curso de Verano 'El arte del vino' está dirigido al alumnado, en especial al de la Universidad de la Experiencia por su interés a las propuestas organizativas, así como al profesorado que tenga curiosidad e interés por la cultura del vino, tanto en el ámbito de las

PROGRAMA

▶ Jueves 14 (Biblioteca Rafael Azcona). Enoturismo y actividad artística, con Emilio Barco, Bernando Sánchez, Iván Pintor y Jesús Rocando. De 9 a 14 horas.

▶ Viernes 15 (Biblioteca Rafael Azcona). La música del Vino. con Margarita Huget, Ignacio Faulín y Alberto Vidal. De 10 a 13.30 horas.

▶ Sábado 16 (Biblioteca Rafael Azcona). El vino y la literatura. Con Miguel Ángel Muro, Francisco Luis Delgado Escolar y Andrés Pascual. De 10 a 13 horas.

humanidades como, sobre todo, en el de las ciencias (y, en particular, de la enología), así como al público en general, interesado por estos aspectos culturales, tan atractivos y vinculados a nuestra tierra y a su cultura.

Para inscribirse es necesario rellenar un formulario de inscripción, disponible en el enlace https://inscripciones.unirioja.es Este trámite no garantiza la reserva de plaza siendo necesario además realizar la matrícula, para lo que se debe estar registrado, inscribirse y realizar el pago del curso. El precio de la matrícula es de 15 euros. Las inscripciones se atenderán según el orden de inscripción hasta 50 plazas.