



9 Septiembre 2009

*El Hotel Villa de Laguardia\*\*\*\* acogió una cata de expertos que descubrieron sus peculiares características aportadas por el medio marino y mostraron sus impresiones*

## **TERRAN PERLA 2007 DE VALLOBERA, UN SORPRENDENTE VINO DE RIOJA ALAVESA CON CRIANZA EN EL FONDO DEL MAR**

*Sommeliers, periodistas y aficionados conocieron el contenido de unas botellas que han estado sumergidas entre 60 y 176 días en condiciones similares a los cultivos de ostras*

**El Hotel Villa de Laguardia\*\*\*\* acogió ayer la cata de la última y rompedora propuesta de Bodegas Vallobera. Este hotel temático del vino fue el escenario de la puesta de largo del ‘Terran Perla 2007 de Vallobera’, un Rioja Alavesa cuya crianza se ha realizado como si de una ostra se tratase: en las conocidas aguas de San Carlos de la Rápita, a 5,5 metros de profundidad y varios meses. El objetivo fue identificar las características óptimas para poder comercializar su mejor versión en un futuro**

La búsqueda de nuevas y originales propuestas en el siempre cambiante mundo del vino ha tenido en el Hotel Villa de Laguardia\*\*\*\* en pleno corazón de la Rioja Alavesa, uno de sus ejemplos más originales. Sus salas acogieron la cata de **Terran Perla 2007 de Vallobera**, un vino de Rioja Alavesa cuya crianza se ha realizado en las mismas condiciones que las ostras y mejillones de las bateas, es decir, sumergido a varios metros de profundidad durante varios meses en las aguas de San Carlos de la Rápita, en la comarca del Montsià (Tarragona).

### **Peculiares características.**

Javier San Pedro Ortega, **joven bodeguero de 20 años** y primogénito del máximo responsable de *Bodegas Vallobera*, ha sido el artífice de este original proyecto, escogiendo la bahía de San Carlos de la Rápita como lugar idóneo para la crianza de estas botellas por la calidad de sus aguas para la cría de ostras (de ahí su nombre, **Terran Perla de Vallobera**). Las botellas se colocaron a la misma profundidad que las ostras a 5’5 metros y permanecieron sumergidas entre 60 y 176 días. Se colgaron el día 3 de Marzo de 2009 y en total se introdujeron en el mar cinco redes, disponiendo en cada una de las redes 2 botellas de las cuales una fue introducida a corcho descubierto y la otra con corcho lacrado para comprobar la evolución de las mismas.

### **La cata.**

La cata que acogió el Hotel Villa de Laguardia, y en la que tomaron partes sommeliers, periodistas y publico aficionado al mundo del vino, consistió en ocho muestras, con diferentes tiempos de crianza bajo el mar y además una novena, el **Terran de Vallobera 2007** que aún no



ha salido al mercado. Con las diferentes notas de catas tomadas por los asistentes se estipulo el tiempo idóneo que las botellas deben permanecer bajo el mar. En los vinos se apreciaron cambios en ciertos matices con respecto al original y se destacó “la intriga de su evolución a lo largo del tiempo después de esta peculiar forma de crianza submarina”.

### **El proyecto.**

*Javier San Pedro Ortega* pensó en su día que el mar se podría utilizar como una gran bodega con muchos beneficios que ninguna convencional puede ofrecer. En el mar, a las botellas no les llega prácticamente luz y por lo tanto se evitan oxidaciones, la humedad es constante y no hay ningún cambio en todo este tiempo y, además, se cuenta con el aumento muy lento y progresivo de la temperatura hasta los 22 grados, que sus responsables consideran que puede ser positivo para la evolución de un vino tan potente. Por ultimo el hecho de que las botellas se encuentren en suspensión y expuestas a corrientes marinas que hace que se balanceen lentamente en el medio acuático puede aportar resultados diferentes a los de la crianza en bodega.

Como se puso de manifiesto en la cata del *Hotel Villa de Laguardia*, esta experiencia en la actualidad es un estudio cuya finalidad en próximas añadas es poder sacar al mercado un reducido número de botellas, en torno a unas 200, para que el consumidor pueda apreciar los cambios y disfrutar de esta experiencia.

Tanto *Bodegas Vallobera*, ubicadas en Laguardia, como el *Hotel Villa de Laguardia*\*\*\*\*, forman parte de la *Ruta del Vino de Rioja Alavesa*, que vertebra esta importante comarca que se ha convertido en todo un referente enoturístico además de enológico. El Hotel constituye la mejor manera de adentrarse y conocer su territorio gracias a su fusión de alojamiento, la mejor gastronomía en el *Restaurante El Medoc Alavés*, su rincón Gourmet con las mejores referencias de vinos Rioja Alavesa y un sinfín de actividades relacionadas con el mundo del vino, reforzadas además por el aledaño *Centro Temático del Vino Villa-Lucía*. Y a todo ello se añade su última gran apuesta, su ‘*Wine Oil Spa*’, un innovador y vanguardista espacio ideado para la salud de cuerpo y mente y que incluye los más modernos tratamientos y originales propuestas basadas en las propiedades del vino y el aceite de Rioja Alavesa.

**Información y Reservas: 945 600 560.**

**[www.hotelvilladelaguardia.com](http://www.hotelvilladelaguardia.com)**

**[www.wineoilspa.com](http://www.wineoilspa.com)**