



Cofradía del Vino de Rioja

CIRCULAR 7 - SEPTIEMBRE 2017

MENSAJE DEL GRAN MAESTRE

Amigos Cofrades,

Comenzamos de nuevo a movernos tras las “vacaciones” de verano rogándoos que leáis con detenimiento e interés esta circular porque se acercan unas fechas de mucha actividad en nuestra sede y fuera de ella como podréis comprobar.

Empezaré por llamar vuestra atención hacia una fecha importante:

17 DE SEPTIEMBRE, DOMINGO

Vamos a retomar en esta fecha una antigua actividad que se llevaba a cabo en San Mateo y que consideramos de interés para la Cofradía y sus cofrades: Los Hermanamientos o colaboraciones con otras cofradías y que denominaremos “Encuentro de Vendimias”

Este año el acto tendrá lugar en los salones del Círculo Logroñés con el siguiente programa:

Día: 17 de septiembre, domingo.

Hora de comienzo: 13:00

Actividad: Nombramiento de Cofrade de Mérito al Gran Maestro de la Cofradía del Queso de Cantabria, conferencia sobre las características de los quesos y degustación de los mismos con los vinos de Rioja que mejor acompañen a este preciado producto.

La asistencia a este acto será mediante una invitación personal y gratuita a cada cofrade, pudiendo acudir con el número de acompañantes que desee, previa reserva, siendo el costo por cada uno de ellos de 10,00 euros.

- **Fecha tope para confirmar** la asistencia y número de acompañantes: Martes, 12 de septiembre.
- **Cómo hacerlo:**
 - a) Visita personal a la Cofradía de 18:00 a 19:30 (todos los días excepto sábado y domingo)
 - b) Por e-mail (recomendado si no se puede acudir en persona), pasando el mensaje a: **codradia@cofradiadelvinoderioja.com**
 - c) Por teléfono, llamando al **941250852** de 18:00 a 19:30 (todos los días excepto sábado y domingo)
- **Fecha tope para recoger las invitaciones y pagar el importe de los acompañantes:**
 - a) Residentes en Logroño: Jueves, 14 de septiembre, en el mismo horario.
 - b) Residentes fuera de Logroño: A la entrada al acto.

NO SE PODRÁ ACCEDER AL SALÓN SIN LA CORRESPONDIENTE INVITACIÓN FÍSICA.



Cofradía del Vino de Rioja

Hay otro asunto que consideramos importante para nuestra Cofradía y es el relacionado con la **“nueva” política de selección del vino institucional de la Cofradía**. La información se pasó en la circular 6 (del mes de julio) y, por si alguien no lo archivó o no lo recuerda, os paso copia íntegra del contenido a continuación:

“Creemos que es una buena noticia y que, por tanto, os agradará a todos: A partir del próximo mes de septiembre ampliaremos la oferta de vinos para nuestros cofrades, pasando a disponer de cuatro nuevos tipos de vinos institucionales de la Cofradía: Un blanco 2016 fermentado en barrica, un tinto joven, un tinto crianza 2014 y un tinto reserva 2013.

Estos vinos son los que ha seleccionado el Consejo Regulador de la DOCa Rioja como sus “Vinos Institucionales” para el año 2017, por lo que disfrutaremos, de ahora en adelante, de unos vinos distintos cada año en función de las diferentes bodegas seleccionadas por y para el Consejo Regulador.

A continuación os damos los datos de procedencia de cada vino, su añada, graduación y precio por caja de seis botellas (con etiqueta de la cofradía, por supuesto) con el fin de que podáis hacer alguna previsión de compra, dato que nos serviría para aproximar las necesidades de posibles stocks.

- *Blanco fermentado en barrica, añada 2016, graduación: 12,5 – Bodegas del Medievo (Aldeanueva de Ebro) - Precio caja de 6 botellas: 36,00 €*
- *Tinto joven, añada 2016, graduación: 13,5 – Bodegas Solabal (Ábalos) Precio caja de 6 botellas: 21,00 €*
- *Tinto crianza Selección 2014, graduación: 14 – Bodegas Ramírez de la Piscina (San Vicente de la Sonsierra) - Precio caja de 6 botellas: 56,00 €*
- *Tinto reserva, añada 2013, graduación: 13,5 – Bodegas El Coto de Rioja (Oyón) Precio por caja de 6 botellas: 60,00 €*

Aparte de estos “nuevos vinos”, seguimos disponiendo de nuestro tinto crianza 2014, de Bodegas Ontañón de Logroño, que está en un excelente momento de consumo, al precio de 36,00 euros la caja de seis botellas.”

Nadie ha hecho comentario alguno sobre esta información por lo que pensamos que la idea no desagrada. Nos gustaría saber, no obstante, si algún cofrade estaría interesado en comprar alguna caja de los vinos ofertados, pues no queremos comprar a ciegas cantidad alguna que no sepamos positivamente que se va a consumir. Os ruego a los posibles interesados que, por favor, nos hagáis llegar vuestro interés para poder hacer previsión de posibles compras, por lo que os quedaremos muy agradecidos.

No creo que haga falta recordaros que el vino es un producto muy apreciado como regalo por familiares, amigos y clientes... ¡sobre todo en Navidad!



Cofradía del Vino de Rioja

A) ENCUENTROS EN LA COFRADÍA

Este mes de septiembre, a partir del día 8, se reanudan los “Encuentros en la Cofradía”. Recuerda que todos los viernes, de 20:00 a 22:00 horas – EXCEPTO el día 22 -, puedes acudir acompañado de familiares y amistades a la Cofradía a degustar nuestro vino y charlar con compañeros...

B) PRÓXIMAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS

- **Día 12 de septiembre, martes, 20:00h.:** CATA en nuestra sede: “El Rioja en la coctelería – Clase magistral y cata de cócteles con vino de Rioja”

La clase magistral y cata correrá a cargo de **Chema Rello y Álvaro Alejandro**.

Chema Rello, miembro de nuestra Cofradía; creador de espacios de hostelería: El Quinto Pino, Café Boulevard, Café Latino, Pub Urban; embajador de Ginebra Hendrick’s; embajador de Schweppes; formador de coctelería para empresas de formación; presidente de la Asociación de Barmans de La Rioja; miembro del Jurado de Campeonatos de Coctelería de FABE; máster "Bartender experto en Coctelería Moderna" en el BasqueCulinary Center.

Álvaro Alejandro: Sumiller en Bodegas Marqués de Murrieta; gerente de Centro en Singularis Biasterri; responsable de Presupuestos, Producción y Operativa de Eventos en Eventus Coctelería; responsable de Producción y Recursos Humanos en el Palacio de Congresos y Auditorio Riojaforum.

Mejor barman de La Rioja 2011, 2013, 2014, 2015 y 2017.

- **Día 7 de octubre, sábado:** Visita a Bodegas Baigorri (Samaniego), con comida en la bodega.

Se hará viaje en autocar exclusivo con salida a las 10:00 h. de nuestra Cofradía y la escapada se complementará con otra visita de interés previa a la llegada a Bodegas Baigorri. El detalle, en la próxima circular de octubre para los que no tienen e-mail.

Consideramos la visita de mucho interés ya que se efectúa en plena vendimia, pudiendo disfrutar de todo el proceso de elaboración del vino por gravedad al estar la bodega perfectamente preparada para mostrarlo completo dada su estructura arquitectónica única.

Recomendamos a los interesados efectuar la reserva cuanto antes dado que es una fecha de altísima ocupación para la bodega y debemos fijar el número final de asistentes antes del 29 de septiembre.

Precio por persona: 55,00 euros (precio muy especial y exclusivo de la bodega para la Cofradía). Hemos incluido el viaje en bus, que no es descontable si no se utiliza.

Fecha tope de inscripción: 29 de septiembre

Cada cofrade puede llevar un acompañante hasta completar el cupo de comensales, fijado, en principio, en **55 personas (ampliable)**. Si algún cofrade desea llevar más de un acompañante puede solicitarlo y se le confirmaría si, llegado el día 29 de septiembre, hubiesen quedado plazas libres.



Cofradía del Vino de Rioja

El menú de la comida será el siguiente:

Entrantes:

Ensaladita de brotes con ventresca y vinagreta de viura; hojaldre templado relleno de setas con confitura de manzana, limón y enebro; mini talo riojano con crema de queso D.O. Idiazábal.

Primer plato:

Pochas a la riojana.

Segundo plato:

Carrillera de ibérico al “BAIGORRI maceración carbónica” con habitas confitadas y cebolla deshidratada.

Postre:

Bizcochito de leche condensada con galleta y sorbete de vainilla de Tanzania.

Maridaje de vinos:

Baigorri blanco fermentado en barrica; Baigorri crianza; Baigorri Belus; Baigorri de Garage

C) PRÓXIMO GRAN CAPÍTULO DE NUESTRA COFRADÍA

Como os hemos venido anunciando a lo largo del año, nuestro próximo Gran Capítulo se celebrará el día 26 de noviembre, domingo, en Logroño. Os pasaremos los detalles en la circular de octubre. Guardad esta fecha en vuestras agendas. Será un día importante y con alguna sorpresa agradable.

D) SALIDAS A CAPÍTULO DE OTRAS COFRADÍAS

La Junta de Altos Dignatarios acudirá oficialmente a los siguientes capítulos:

- **Día 28 de octubre, sábado:** Gran Capítulo la Cofradía del Aceite de Navarra, que se celebrará en Cascante (Navarra). La comida será en el “Hotel Tudela Bardenas”, de Tudela, y el costo por persona ascenderá a 55,00 euros (viaje, aparte).
- **19 de noviembre, domingo:** Capítulo de la Alubia de Tolosa, a celebrarse en Tolosa (Guipúzcoa). Más detalles, en la próxima circular.
- **17 de diciembre, domingo:** Capítulo de la Cofradía Vasca de Gastronomía, a celebrarse en San Sebastián (Guipúzcoa). Más detalles, en la próxima circular.



Cofradía del Vino de Rioja

Otros capítulos próximos a los que no asistirá la Junta de Altos Dignatarios:

24 septiembre 2017: XLIII Capítulo de los Corsarios Vascos- S.Juan de Luz (Francia)

8 octubre 2017:

V Capítulo de la Cofradía de los Amigos del Queso de Gamoneu | Cangas de Onís (Asturias)

XX Capítulo Cofradía Queso Manchego | Toledo

22 octubre 2017: IX Capítulo de la Paloma de Sara,- Sara (Francia)

29 octubre 2017: XLVIII Capítulo Pimiento de Espelette,-Espelette (Francia)

Si algún cofrade estuviese interesado en acudir a algunos de estos capítulos, por favor, que lo haga saber cuanto antes por e-mail a cofradia@cofradiadelvinoderioja.com o por teléfono (en este caso, dejad mensaje en el contestador automático indicando nombre y número de teléfono y ya nos pondríamos en contacto con vosotros) con el fin de saber el número de personas interesadas y ver la posibilidad de poner transporte colectivo... o no.

E) ARTÍCULOS DE POSIBLE INTERÉS

Os informamos que tenemos a vuestra disposición los objetos de alfarería, con el anagrama de la Cofradía, con los que obsequiamos a los colaboradores de las catas y conferencias, por si alguien pudiese estar interesado en su adquisición para sus regalos o compromisos particulares. Os relacionamos los que son en estos momentos, con sus precios y foto correspondientes:



Azumbre (2 litros) = 20,00 euros

Cántara (16 litros) = 58,00 euros

Cubitera = 25,00 euros

Los posibles interesados, por favor, comunicadlo por e-mail o teléfono. Gracias.

**SEGUID DISFRUTADO DEL BUEN TIEMPO...
Y FELICES FIESTAS DE SAN MATEO PARA TODOS**