



## SEMINARIO DE ESPECIALIZACION HISTORIA DE RIOJA EN 25 ETAPAS Y 16 VINOS

**Imparte:** *Juancho Asenjo*, Periodista, escritor y enólogo focalizado en el vino y todos sus aspectos. Premio Nacional de Gastronomía.

**Día:** sábado 28 de septiembre 2024

**Duración:** 08 horas

**Horario:** 09:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00h

**Diploma:** A nombre de Escuela Española de Cata

**Coste:** 150,00€

### Programa:

- 1.- Los vinos de cosechero. Vino de maceración carbónica. (Ostatu maceración carbónica)
- 2.- El vino corriente y el vino fino. (Marqués de Murrieta Reserva 2019)
- 3.- De Manuel Quintano al Médoc Alavés. (XR de Marqués de Riscal Reserva 2019)
- 4.- La llegada de los comerciantes franceses a Haro. Primera parte: Clarete Burdeos. (Imperial Reserva)
- 5.- La llegada de los comerciantes vizcaínos a Haro. Segunda parte: Tinto Borgoña. (Viña Bosconia Reserva)
- 6.- Los vinos de mezclas y Grandes Reservas. Crianzas cortas, crianzas largas (Marqués de Riscal Gran Reserva y 904 Selección Especial 2015 Gran Reserva de Rioja Alta)
- 7.- Los primeros vinos de pago. (Contino Reserva)
- 8.- La vuelta del Médoc Alavés. Los vinos de autor. (Torre Muga)
- 9.- Los enólogos volantes y el roble francés. Parkerización. (Cosme Palacio Reserva)
- 10.- Un nuevo estilo de vino. (Remírez de Ganuza Reserva)
- 11.- El éxito comercial. (Luis Cañas Crianza)
- 12.- La labor de las cooperativas. Sin vino
- 13.- La arquitectura en las bodegas y el enoturismo. (Dominio de Campo Viejo)
- 14.- Pequeñas bodegas, una Rioja Alavesa diferente con otro estilo. (Artuke La Condenada)
- 15.- Llegan los disidentes (Artadi)
- 16.- El resurgir de los grandes blancos. (Miguel Merino Blanco)
- 17.- Los nuevos vinos de pago. (José Gil Vigneron Camino de Ribas y La Nieta Viñedo de Párganos)
- 18.- Los rosados de nuevo cuño. (200 Monges Rosado Reserva)
- 19.- El despegue de Rioja Oriental (Arizcuren Solo Garnacha)
- 20.- La garnacha en La Rioja. (Peña El Gato Clásico Garnacha Sancha)
- 21.- El desembarco de grandes bodegas de otros territorios. (Baynos)
- 22.- El regreso de los vinos de pueblo. (Bideona Leza)
- 23.- Los viejos o nuevos C.V.C. Sin vino
- 24.- Los Viñedos Singulares. (Hacienda Pradolagar Marqués de Vargas)
- 25.- Rioja en la Plaza de Burdeos (Yjar 2017).

**“SE DISFRUTA SIEMPRE DE FORMA MÁS COMPLETA AQUELLO QUE SE CONOCE  
MEJOR”**

(Carlos Falcó (Marqués de Griñón)



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99  
escueladecata.com



¡En el mejor lugar y de la mano de profesionales;



¡Oferta shopping Escuela Española de Cata;



¡Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos;