# NOTA DE PRENSA

La V Promoción del Grado en Enología de la Universidad  
de La Rioja presenta mañana, jueves 4 de mayo, su gama  
de seis vinos diferentes denominada «17»

* LOS ESTUDIOS DE ENOLOGÍA CUMPLEN SU 20º ANIVERSARIO

LOGROÑO, 3 de mayo de 2017. Los estudiantes de la V Promoción del Grado en Enología de la Universidad de la Rioja presentan mañana, jueves 4 de mayo, a las 19.30 horas, en el Aula Magna del Complejo Científico-Tecnológico, su gama de vinos denominada «17» y compuesta por seis caldos diferentes que darán a catar al público asistente. Aforo limitado.

La Universidad de La Rioja fue el primer campus de España en implantar la licenciatura en Enología en el curso 1996-1997 –trasformada en grado tras el proceso de adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)– por lo que estos estudios cumplen su vigésimo aniversario.

Los estudiantes de la V Promoción del Grado en Enología de la Facultad de Ciencia y Tecnología han elaborado estos seis vinos –que han denominado «17»– en la Bodega Experimental del Complejo Científico Tecnológico bajo su responsabilidad y la tutorización de sus profesores de la asignatura *Prácticas integradas enológicas*

El trabajo empieza en septiembre, recorriendo los viñedos donde obtienen la materia prima, comprobando el estado de madurez de la uva y decidiendo el momento de la vendimia; para luego trabajar en la bodega hasta que el vino está se embotella. El análisis sensorial, las operaciones en la bodega después de vendimia, el diseño de las etiquetas de las botellas y la presentación completan el trabajo de los estudiantes.

«Es productivo para nuestro futuro, es el primer paso hacia lo que será nuestro trabajo. Llegamos con inexperiencia e incertidumbre, pero a la vez con ilusión y acabamos con la satisfacción de elaborar lo que ha sido para muchos nuestro primer vino», afirman los portavoces de la V Promoción de Enología, Juan García del Valle y Victoria Vicente.

**LOS 6 VINOS DE «17»**

Los estudiantes de la V Promoción del Grado en Enología de la Universidad de La Rioja proceden de Álava, Albacete, Alicante, Badajoz, Burgos, Cantabria, Salamanca, Valencia y La Rioja.

Los vinos elaborados por las distintas promociones de Enología en la Universidad de La Rioja tienen un objetivo puramente académico y experimental que, junto con su limitada producción, los excluye de los circuitos de comercialización.

No obstante, en esta ocasión han elaborado seis diferentes tipos de vino (tradicionales y modernos) que, bajo el nombre «17», supone una gama de caldos diversos y con varios perfiles y que podrían estar destinados a una gran variedad de consumidores.

La gama de vinos «17» presenta, como novedad, un vino blanco Chardonnay con una ligera crianza en barrica nueva con matices frutales plenos de frescura, así como un espumoso rosado de Garnacha con un gran aroma floral. Otras elaboraciones más tradicionales son un rosado de Garnacha, con recuerdo de fruta roja; un tinto Tempranillo de maceración carbónica; un Graciano con una ligera crianza en barrica de roble; y, finalmente, un ensamblaje típico de Rioja compuesto por las variedades riojanas Tempranillo, Graciano y Mazuelo, también con un ligero envejecimiento.

Los estudiantes de la V Promoción del Grado en Enología de la Universidad de La Rioja han contado con la colaboración del Gobierno de la Rioja, Tonelería Murua, Verallia, Rivercap, J. Vigas, Agrovin, Lallemand Vitis Navarra, Bodegas Valdelana y viñedo Pedro Santolaya, de Villamediana de Iregua; del Servicio de Laboratorios de la UR; y de las profesoras Inmaculada Berrueco, Leticia Martínez, Zenaida Guadalupe y Belén Ayestarán.