vinetur

Expresiones de la variedad graciano

Tres gracianos, tres bodegas, tres zonas en la DOCa. Rioja

viernes 8 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



En La Rioja, en cuanto a variedades de uva la fama se la lleva la tempranillo, sin embargo, para mejor entender el potencial de los vinos en esta DOCa. la variedad graciano -todavía hoy en día- se vinifica como variedad "mejorante" para, junto a la

garnacha que aporta otros matices, darle cuerpo, color y frescura a la tempranillo en el ensamblaje clásico de los vinos que evolucionan en barricas. Aún y con todo, gracias a algunos vitivinicultores comprometidos, finalmente esta uva ha adquirido el protagonismo que le corresponde, particularmente porque sus capacidades y su expresión varietal reflejan la complejidad de los diferentes territorios de la denominación. Veámoslo.

Es una pena que la graciano sea tan minoritaria (apenas un 2.28% del total del viñedo). Su tanicidad, acidez, color intenso y riqueza polifenólica... la convierten una joya para la enología moderna; es otra cosa diferenciada a los caminos trillados de los vinos de tempranillo con producciones masivas. La graciano, por todo esto, es una variedad elitista, escasa y solo accesible (y demandada) por quienes gustan experimentar grandes sensaciones en boca. Obviamente no es tan versátil como la tempranillo, pero ahí precisamente radica su enjundia. La tempranillo es muy agradecida, pero solo en determinadas condiciones da lo mejor de sí, mientras que las cepas de graciano son duras, resistentes; también de viticultura difícil. Como plantas que son, no pueden huir de sus depredadores y por ello, a través de la adaptación y evolución, han tenido que aprender y recurren a dotarse de complejas defensas químicas (esas moléculas con propiedades saludables/medicinales) que son ricos e intrigantes compuestos. Fíjate lo que hace la cepa para protegerse: los sintetiza y los guarda justo bajo la piel de las uvas, utilizándolos como defensa activa para frenar y combatir los ataques fungidos y los climas duros. Estas moléculas, además de naturales, son efectivas porque han pasado programas de revisión definitivos: millones de años de ensayar combinaciones químicas testadas a través de la evolución.

Aquí en La Rioja, por lo que respecta a la graciano, lo que acabo de exponer se pone de manifiesto en cómo se expresan sus vinos de los climas atlánticos de la rioja alta y los ambientes mediterráneos de la rioja oriental. Tres bodegas ofrecen ejemplos que lo confirman.

SEÑORÍO DE LÍBANO, Sajazarra, territorio protegido Red Natura 2000. Bodega familiar fundada en 1973, en aquellos tiempos, en la zona a los pies de la Peña Gembres en las faldas de los Montes Obarenes los inviernos eran duros y la tempranillo, tras el arranque de muchas viñas de garnacha, reinaba por doquier, así como los vinos

reserva de no más de 13º de alcohol y largas crianza en roble americano. La graciano empezaron a plantarla en 1998. Actualmente son 6 ha que, mira por dónde, fue una apuesta visionaria en su día teniendo en cuenta el desafío climático actual, toda vez que la graciano -de ciclo largo, la última en vendimiarse- en esas latitudes y clima fresco ahora es un bien preciado, al igual que la maturana tinta.

Jesús Bermejo, enólogo y Director Técnico de la bodega, elabora sus vinos de forma artesanal, para que reflejen su carácter, tipicidad y la zona. Me dice además que las uvas de graciano son de complicada vinificación por su acidez marcada y pH, y la fermentación maloláctica a veces se alarga hasta el verano siguiente. Estas uvas son más silvestres al ser graciano de monte (650 m. de altitud). El vino lleva su propio ritmo, se hace "a fuego lento"; de hecho, se vinifica por separado y se embotella cuando lo permite la añada: 1.500 botellas del Digma Graciano suelen salir al mercado cada cuatro años. Es un vino escaso que, para los amantes conocedores, es atractivo por su complejidad, volumen en boca y acidez que conduce el peso de fruta.

Digma Graciano 2018 es un vino racial, con carácter. Color vivo de capa alta (lo cual confirma que el vino tiene capacidad de guarda). Una vez abierta la botella, necesita tiempo para expresar aromas que van mostrándose: frutales (arándanos rojos), florales (nazarenos), especiados y empireumáticos (regaliz, apuntes de roble que luego engarza el vino en boca), todo sobre un fondo silvestre evocador. En boca el vino es racial, sabroso, penetrante; paso de boca marcada con leves sensaciones tánicas, delineando un tacto bucal que deja impronta y alarga el trago. Final de boca limpio y marcado por sensaciones de nuevo agraces, pero delicadas a la vez. Retronasal media con recuerdos de frutos rojos ácidos. El vino es expresión de un territorio muy especial, al tomarlo, se percibe la cara sur de los Montes Obarenes bañada por el sol en las mañanas de primavera y los vientos intensos en las tardes de verano.



Viña de graciano a los pies de la Peña Gembres, bodega Señorío de Libano

VIÑA IJALBA, Logroño. Cultura ecológica en la tierra media riojana. El empresario logroñés Dionisio Ruiz Ijalba empezó a plantar viñas en 1975 y fue con el cambio de siglo cuando, en su flamante bodega justo al lado de Logroño, empezó a elaborar vinos con la colaboración enológica de Juan Carlos Sancha. Hoy, esta bodega familiar ha logrado prestigio con sus prácticas ecológicas y con sus vinos varietales, que son pura expresión desde la cepa. En el caso de la graciano, les costó recuperar la variedad, que finalmente medró con éxito en su primera añada en 1994, con las uvas graciano de la finca Matamala (450 metros de altitud) que se encuentra cerca de la carretera vieja que va de Logroño a Viana, ya en Navarra.

Lo característico de esta bodega en sus viñas es que fueron plantadas reacondicionando terrenos sobre una antigua mina a cielo abierto, por ello, los suelos son poco profundos y pobres. La producción es escasa, incluso en la actualidad producen menos botellas que hace 25 años. Tanto los vinos blancos como los tintos son vinos que responden a su tipicidad varietal, no son vinos "globales" sino vinos diferenciados que expresan las características de su origen.

Ijalba Graciano 2023 es un vino particular, de intenso color. En nariz despliega aromas de buena intensidad, sugerentes. Predominan notas perfumadas florales y frutales (violetas, bayas silvestres en sazón), con suaves recuerdos especiados de buen roble junto a balsámicos; sobre un fondo fragante. La entrada en boca es placentera, destacan sensaciones frescas y a la vez dulzura de una fruta suculenta. El paso de boca

es sutil y marcado; al final queda un posgusto que no es sino una invitación a seguir bebiendo. En la retronasal, amplia, se pone de manifiesto la sutileza del vino con aromas de boca fragantes. Sensaciones que hablan de un vino goloso, complejol.

BODEGAS FORCADA, Rincón de Olivedo, Sierra de Alcarama, enclave considerado Reserva de la Biosfera. Esta bodega, como las dos anteriores reseñadas, están en la Asociación Bodegas Familiares de Rioja, lo cual dice mucho de su apuesta por la calidad y lo autóctono en La Rioja. La familia Forcada son viticultores (poseen garnachas centenarias en su territorio de la Sierra Alcarama) que en 2001 construyeron bodega utilitaria con un edificio imponente en medio del monte, en un paisaje quebrado pero seductor, evocador de tanta historia y tantísimas generaciones trabajando en un medio casi inhóspito, alejado de todo.

En ese ambiente continental de montaña y calores mediterráneos, la conformación del paisaje montañoso y la altitud de las viñas (entre 570 y 840 metros) importa mucho para entender que, ahí, las cepas de graciano agradezcan el calor del otoño para luego (con técnicas modernas como criomaceración a bajas temperaturas) extraer de esas uvas maduras un vino varietal graciano afrutado, complejo, más amable y redondo en boca, al tiempo que la acidez le confiere vida una vez criado y embotellado. Sorprendentemente para la zona, son vinos con vocación de guarda.

También sorprende (y dice mucho del empeño del matrimonio David y Mari) cómo, además, reciben y atienden a visitantes que buscan lugares no trillados por el enoturismo.

Forcada Graciano crianza 2022 presenta atractivo color cereza picota con reflejos violáceos en el ribete; bien vestido de capa media-alta. El vino requiere un tiempo hasta que empiezan a aflorar sutiles y aromas florales (violetas) junto a retamas aromáticas de sierra. Según se va abriendo, muestra un paisaje aromático donde la expresión varietal (confitura de arándanos) se sublima con delicadas notas como lavanda; exquisito a la vez que silvestre, limpio. En boca el vino es austero pero jugoso, vivaz. Muestra lisura en el tacto bucal, cubriéndolo con una fina capa de taninos maduros y un final de boca de ligera astringencia que alarga el posgusto. Tiene estructura, sostenida a base de prestaciones sedosas; es de cuerpo medio y retronasal en consonancia. Una delicia para copear en tragos de juventud sazonada; para gozar.