vinetur

Miel, dulce miel

En La Rioja también hay apicultores

miércoles 18 de noviembre de 2026

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



Paisaje otoñal en La Rioja Alta. Foto de Alfredo Selas

¿Hablamos de miel? Para ello hablemos del medio natural primero.

Para ello hagamos un pequeño (o grande, según se mire) esfuerzo evocador e imaginemos cómo era el paisaje de La Rioja, de La Rioja Alta en particular, hace ochocientos o mil años. Imaginemos cómo era la zona de Cuzcurrita y Sajazarra, a los pies de los Montes Obarenes; y más al sur, de Haro a Ezcaray en la Sierra de la Demanda: vastas dehesas vírgenes con algún que otro poblado, un auténtico vergel donde el sotobosque reinaba. Encinares, robledales, hayedos y otras especies arbóreas junto a arbustos de todas clases, brezos, retamas y un sinfín de plantas aromáticas como el tomillo, el espliego, el cantueso, que medraban bajo la cubierta protectora de las hojas caídas de las encinas, propiciando una suerte de ambiente idóneo a ras de suelo y una riqueza biodiversa que hoy añoramos.

Con el paso de los siglos fue llegando la deforestación progresiva. Esas grandes dehesas intocadas por la mano del hombre tenían sentido: los pocos bueyes que ayudaban a los labriegos en sus escasas haciendas necesitaban ese ecosistema para alimentarse, como el resto de las especies pobladoras. Más tarde, con las repoblaciones, llegarían los caballos, las quemas de monte, las roturaciones para ganar terreno y sembrar cereales para alimentarlos a todos. Que también llegara la vid, a la sazón, no dejó de ser anecdótico: el vino era la parte dionisíaca (¿demoníaca?) de la vida de las personas de entonces.

Tras la Reconquista castellana llegaron las órdenes monacales fundando monasterios y adueñándose de las tierras. Ahí vemos cómo tal sucedido –que se extendió a través de siglos–, casi de igual manera que en el caso del vino (aunque por distintas razones), fue el principio del despegue de la apicultura… digamos profesional. Desde tiempos inmemoriales, las abejas –esos insectos disciplinados, organizados y selectivos en su trabajo– utilizaban los huecos en los troncos de las viejas encinas que poblaban los montes y las dehesas de la zona para construir sus panales y almacenar la miel. Según los monasterios fueron ganando peso, acercaron las encinas a sus jurisdicciones para controlar y facilitar la extracción de la miel. Murió así la apicultura silvestre para dar paso a la apicultura tanto fijista como movilista que se practica en la actualidad; lo demás ya es historia.

Paradójicamente hoy en día el apicultor está más valorado (incluso subvencionado por la Unión Europea) por su labor como pastor de las abejas con las que trabaja para obtener la miel que producen. ¿Cómo es esto? Las abejas son el ochenta por ciento del total de agentes polinizadores, y por su tarea selectiva en la polinización de las plantas (recordemos que la polinización es un proceso fundamental para el mantenimiento de la biodiversidad en el planeta Tierra) reportan un beneficio incomparable para el medio ambiente, tanto que se estima que la disminución de la actividad apícola traería consigo una importante pérdida -del orden del cincuenta o sesenta por ciento- de las especies que forman el ecosistema del sotobosque.

Las personas apicultoras lo son o por tradición o por vocación, pero todas comparten un profundo amor por su tierra y un fino y sensible sentido de lo que significa eso que ahora llaman sostenibilidad en la explotación de los recursos naturales, y que no es otra cosa que sentido común y armonía entre los pobladores de un medio natural. En todos los territorios de La Rioja hay apicultores que producen todo tipo de mieles; desde La Rioja más oriental hasta pueblos de La Rioja Alta como Ollauri o Ochánduri.

El trabajo con las abejas es complejo, laborioso y sacrificado a lo largo del año, sobre todo en primavera y otoño, cuando se procede a la extracción de la miel de los panales que fueron convenientemente colocados de acuerdo con los tiempos de floración de las distintas plantas. En La Rioja el brezo (los distintos tipos de brezo) predomina en un gran porcentaje. Brezos que dan mieles ricas en minerales, puesto que la planta tiende a desarrollarse en sitios agrestes y pizarrosos. También se recolectan mieles como la de zarza (moras), algo de roble y encina, la de plantas aromáticas (tomillo y otras balsámicas) y las de flores de las riberas del Ebro.

Estos distintos tipos de miel (árbol, arbusto, aromáticas y de flores), junto al orden de floración de las distintas especies y la labor y comportamiento de los animales, son factores determinantes que caracterizan las prestaciones organolépticas de la miel a la hora de su análisis sensorial. En mi opinión, como sumiller, la cata de mieles es complicada pues hay que saber sustraerse al impacto que el dulzor produce en la lengua.

En fase visual se debe considerar principalmente cómo el color indica la procedencia: mieles oscuras provienen de árboles, de bosque; mieles rojas suelen ser de arbustos, brezos; y las doradas o claras proceden de lo que liban las abejas en plantas aromáticas y/o flores. El aspecto general y el grado de licuación también tiene su importancia.

En el componente aromático se ha de tener en cuenta que las mieles se califican fácilmente pues huelen igual que la planta de procedencia; pero además la intensidad y complejidad de los aromas tiene relación directa con el período de floración de la planta: si es corto y estacional, será mucho más rico en aromas.

Las mieles de verano florales nos van a dar notas limpias y agradables (peras). Las de primavera presentan aromas intensos ya que los arbustos florecen con mucha pujanza y en corto espacio de tiempo. Las mieles no florales de mielatos al final del verano dan tonos amaderados, balsámicos a veces. En boca se debe buscar el dulzor, pero integrado y equilibrado junto a sensaciones táctiles (textura y fluidez palatal); y la retronasal suele ser potente. Que la miel sea golosa, envolvente, dúctil. Se ha de considerar que una cierta acidez y mineralidad le proporciona enjundia a la miel en boca.

Breve cata de mieles. Romero: muy aromática, limpia, pera y notas oleosas. Roble: muy dulce, compleja, resinosa. Encina: profunda, sirope, madera y notas de acidez increíbles. En general las mieles presentan tonos pardos y son más o menos diluidas; dan aromas que recuerdan a manzanas caramelizadas, con notas intensas de fresas silvestres y final de boca amaderado; suelen ser finas, complejas y algunas elegantes en boca con un dulzor subyugante que se proyecta al fondo del paladar; y una textura casi inaprehensible de lo suave que es.

Un último alegato a favor del consumo de miel. Tomarla significa remontarse a principios básicos de alimentación primitiva, natural. Con sus evidentes poderes alimenticios y preventivos para la salud. Ya desde niños la familiarización con su ingesta resulta todo un éxito de asimilación de sabores auténticos, amor por la naturaleza y sano disfrute de placeres elementales.