vinetur

¿Podrías decirme cuántas Riojas existen?

Una vuelta por la historia de esta región vinícola española, que nos llevarán a conocer los diferentes estilos que podemos encontrar

martes 27 de marzo de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



No, no es una pregunta trampa, ni tampoco estoy tratando de poner a prueba tus conocimientos de geografía.

Una búsqueda simple en Google nos diría que existe al menos una provincia con este nombre de Rioja en Argentina. Aparte de la comunidad española.

Pero no van por ahí los tiros. Centrémonos.

Permíteme que te haga un par de preguntas:

¿Has pedido alguna vez en un bar un rioja?

¿Eres consciente de la tremenda diversidad de estilos y tipos de vino que se esconden detrás de esa, aparentemente simple, palabra?

Sean cuales sean tus respuestas, te propongo que me acompañes a dar una vuelta por la historia de esta región vinícola española, que nos llevarán a conocer los diferentes estilos que podemos encontrar dentro de la Rioja.

¿Te apuntas?

LA HISTORIA DE RIOJA

No voy a retroceder demasiado, sólo hasta el siglo XIX. En la primera mitad, se hacían en La Rioja los tradicionales vinos de cosechero. Sobre todo en la Rioja Alavesa y las partes cercanas de la Rioja Alta.



Samaniego, Rioja Alavesa. Foto de Jesús Bravo.

No nos confundamos con los vinos que en algunas tiendas ofrecen como vinos de cosechero, sin etiqueta. Esto puede ser cualquier cosa, sin tener ninguna garantía de su origen, ni de la uva con que están hechos. Ni tan siquiera puedes tener seguridad de con que método de elaboración y crianza se han elaborado.

LOS VINOS DE COSECHERO

Este es el primer estilo de Rioja en el que nos vamos a parar. Como digo es un estilo tradicional. El vino se elaboraba con un método parecido a la **maceración carbónica** actual.

Vinos inmediatos, aromáticos y muy afrutados, que se consumían sobre todo en los pueblos en que se elaboraban.

La fermentación se realizaba en tinas de cemento abiertas, sobre las que se echaban los racimos enteros. Se pisaban levemente, con lo que se producía la rotura de algunas bayas. De esta forma se iniciaba la fermentación y conforme se acumulaba el CO_2, la maceración carbónica.

Hoy día hay muy buenos ejemplos de estos vinos, que están teniendo de nuevo un adecuado protagonismo.

EL INFLUJO BORDELÉS

Pero hubo un bicho que trastocó el mundo vinícola, empezando por Francia y tuvo una gran influencia en la historia del vino en La Rioja: la filoxera.

Este insecto destruyó muchos de los viñedos europeos, empezando por los franceses. Esto hizo que los bodegueros bordeleses se vieran en la necesidad de buscar vinos, poniendo sus ojos en la cercana Rioja.

La influencia se produjo en los dos sentidos, transformando la forma de elaborar en muchas de las bodegas de La Rioja y sobre todo para el tema que nos ocupa, cambiando por completo el estilo de los vinos.

En Burdeos la norma general es elaborar vinos que responden al estilo de la casa. Se trata de anular la influencia de las añadas y los diferentes suelos, mezclando vinos procedentes de variedades de uva diferentes y parcelas distintas.

La crianza en barrica, dado el potencial de las uvas mayoritarias, Cabernet Sauvignon y Merlot, es una práctica universal en la región.

LA TRANSFORMACIÓN DE LA RIOJA

En La Rioja, algunas de las principales bodegas comenzaron a adaptarse al modelo bordelés. La mayoría plantó las variedades de Burdeos, Cabernet Sauvignon y Merlot, principalmente.

El resultado no fue bueno.

Consideraron entonces aplicar el concepto, pero con las variedades propias de la tierra. Así, la falta de acidez y color, propios de la **uva Tempranillo**, se compensó con Mazuelo y Graciano.



El estilo de vino que se pretendía que representara a la casa, compensaba añadas malas con adición de parcelas diferentes o incluso con reserva de añadas anteriores.

Si ves una etiqueta antigua de Viña Tondonia, por ejemplo, verás que no figuraba la añada, limitándose a indicar Viña Tondonia 6º Año.

Algunas de las bodegas pioneras fueron las que hoy se conocen como las del barrio de la Estación de Haro, entre ellas Marqués de Riscal y La Rioja Alta.

LA CRIANZA EN BARRICA

Este estilo bordelés fue el origen de los vinos clásicos de Rioja actuales.

Con la creación de la denominación de origen, se normalizó la clasificación de los vinos atendiendo al tiempo de crianza en barrica y en botella que pasan antes de salir al mercado.

La clasificación, como bien sabes, es vino joven, crianza, reserva y gran reserva.

Pienso que, en principio, la razón de establecer esta clasificación se basó en que para pasar tiempo de crianza, sobre todo en barrica, es necesario que la uva tenga intensidad de sabor, acidez y tanicidad. Estas características son las propias de las uvas de calidad.

Pero, ¿qué ocurre si un vino mediocre lo someto a los tiempos de crianza establecidos, por ejemplo, para reserva?

Desgraciadamente, lo que ocurrirá es que tendré un vino calificado como reserva, con una calidad, como mucho, dudosa.

No quiero decir que no haya grandes vinos de este estilo bordelés, conocido hoy como clásico. La Rioja Alta, Bodegas Riojanas, López de Heredia o Marqués de Riscal, por citar algunos ejemplos, elaboran vinos excelentes.

No se puede pensar en conocer La Rioja sin haber bebido vinos de este estilo y conocer sus bodegas y sus gentes.

Sin embargo, el consejo regulador deja la puerta abierta a vinos muy corrientes etiquetados como si fueran de calidad.

¿Quién es perjudicado? Como siempre, el consumidor menos informado.

LOS VINOS DE AUTOR

Como reacción a esta corriente surgen en La Rioja los vinos de autor, también llamados de alta expresión.

Estos elaboradores deciden etiquetar los vinos siempre como jóvenes y de esa manera las técnicas de vinificación quedan casi por completo a su juicio.

Si el vino procedente de una cosecha particular tiene unas condiciones que el enólogo de la bodega estima deben tener sólo 21 meses de barrica y al año siguiente puede mantenerse hasta 25, lo hacen sin problema.



Si tuvieran que atenerse a lo establecido en la normativa, el primero podría clasificarse como crianza y el segundo como reserva, siendo vinos de calidad muy semejante. De nuevo, estaríamos confundiendo al consumidor.

Esta libertad en la elaboración permite que las bodegas puedan elaborar sus vinos sin ningún tipo de cortapisa.

El problema es que en este período, segunda mitad del siglo XX, Robert Parker Jr. era la persona más influyente en el mundo del vino en Estados Unidos y por ende en el resto de países.

Era Parker muy aficionado a los vinos muy concentrados y en los que la crianza en madera dejara un sello distintivo en el vino. De ahí que este tipo de vinos, que hoy siguen elaborándose se llamaran de alta expresión.

Algunos exponentes actuales de calidad de este estilo son Roda, Eguren o Ramón Bilbao.

EL MODELO BORGOÑÓN

En la actualidad se han aprobado en el consejo regulador algunas nuevas clasificaciones que van ligadas al terreno y que convivirán con las relacionadas con la crianza. Son los vinos de zona, de pueblo o de viñedo singular.

Para clasificarse en algunas de las categorías anteriores las uvas deberán proceder en cada caso de una de las tres subzonas (Rioja Alavesa, Rioja Alta o Rioja Oriental), de uno de los pueblos incluidos en la denominación de origen o de un solo viñedo que se clasifique como singular.

Es pronto para ver qué deriva tomará este nuevo modelo, pero sin duda trae esperanza a una región que necesita un impulso importante.

Uno de los principales problemas es que para poder clasificar el vino en una de las nuevas categorías, la bodega deberá estar en la zona considerada.

Esto supondrá un obstáculo muy importante, que afectará a pequeños viñadores con parcelas diseminadas en varios pueblos. La posibilidad de que tengan una bodega al lado de cada parcela es ridícula, además de económicamente imposible.



A mi juicio es un paso en la dirección correcta, pero que necesitará de otros muchos. Me temo que los productores de grandes volúmenes han tenido algo que ver en esta sinrazón.

Como has podido comprobar, no podemos hablar de rioja en términos generales. Es una zona de calidad, agitada por las corrientes de opinión y el impulso de viñadores jóvenes que pretenden cada vez elaborar vinos más auténticos.

No es bueno, sin embargo que se pierda lo bueno del pasado. Espero que convivan en armonía todos los estilos, desde los cosecheros tradicionales a las nuevas calificaciones tan ligadas a la tierra, pasando por las calificaciones afectadas por los tiempos de crianza y también los vinos de autor. Todos aportan, siempre que el trabajo sea honesto y se busque con trabajo la calidad.

La mejor forma de amar estos vinos es conocerlos.

Por cierto, ¿has hecho alguna vez un **curso básico de catas**?

Ahora existe la posibilidad de que los aficionados tengan acceso a estos conocimientos tan sumamente útiles para realmente amar el vino y comenzar a entenderlo.

Nos vemos la semana que viene. Feliz Pascua.