vinetur

“Ha sido un año en el que se ha notado claramente el cambio climático”

La enóloga y directora técnica, Mercedes García Rupérez, nos explica cómo se preparan para la cosecha de este año y lo que la bodega anticipa de la vendimia 2022

martes 20 de septiembre de 2022



Mercedes García Rupérez, enóloga de Bodegas Montecillo

Bodegas Montecillo, una de las bodegas pioneras en la D.O.Ca Rioja, acaba de empezar la temporada de cosecha el pasado 5 de septiembre. La Enóloga y Directora Técnica, Mercedes García Rupérez, comparte los detalles que ocurren detrás de escena de la tercera bodega más antigua de la denominación.

Fundada en 1870, Bodegas Montecillo es la primera y más antigua bodega de la localidad de Fuenmayor y ha mantenido la tradición vitivinícola durante más de 150 años, conservando un estilo clásico que expresa fielmente la identidad de la región y perpetúa la visión del fundador, Celestino Navajas. Con viñedos ubicados en las 3 subregiones Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, la bodega tiene mucho trabajo por delante esta temporada de vendimia.

Bodegas Montecillo se encuentra inmersa en unos días trepidantes en los que se analiza y cata diariamente cada depósito para ver las necesidades, se analiza cada remolque, se cata de nuevo para decidir el trabajo durante la noche y se analizan y catan las muestras para hacer un seguimiento de la maduración.

"Ahora mismo el equipo está dedicando la mayor parte de su tiempo a limpiar, preparar maquinaria, revisar sistemas de refrigeración, tanques de fermentación, bombas de prensa, etc. Este año concretamente Bodegas Montecillo ha realizado una fuerte inversión sustituyendo todos los equipos de recepción de uva para adecuarlos a la funcionalidad, así que estamos de estreno!", comentaba Mercedes hace unos días.

"Es la época del año que más esperamos y estábamos contando los días para comenzar. Sin embargo, también es una época del año que requiere un gran esfuerzo y sacrificio por parte de todo el equipo".

La vendimia en Bodegas Montecillo comenzó el 5 de septiembre con los viñedos de uva tinta en zonas de Rioja Oriental (Tempranillo y Garnacha) y continuó con la Sauvignon Blanc, variedad foránea permitida por la denominación en 2007 y utilizada para el coupage en su Montecillo blanco fermentado en barrica. Esta variedad procede de una parcela situada a 800 metros también en la subzona Rioja Oriental. La semana siguiente prevén trabajar con uva de Rioja Alta, según las maduraciones de cada viñedo.



La tendencia para esta añada estará protagonizada dos cosechas en Rioja. Una resulta de viñedos que han tenido suficiente agua para completar la fase de maduración, ofreciendo uvas con un buen equilibrio azúcar-acidez-polifenoles. La otra fase de vendimia se centra en los viñedos que más han sufrido la escasez de agua y aún no han alcanzado la madurez técnica y/o fenólica. En Bodegas Montecillo, la salud de sus viñedos es excepcional y creen que hay una muy buena reserva de agua, por lo que será una vendimia temprana con grados alcohólicos ligeramente más altos de media. En zonas más frescas se mantendrá pero este año está marcado por el cambio climático y eso da paso a un trabajo en variedades que se adaptan o resisten mejor como la Graciano, variedad de ciclo más largo y que deciden dejar en la vid más tiempo hasta conseguir un tanino maduro. Una variedad tinta que ha dado como resultado el Viña Monty Graciano Reserva 2016, elegido mejor Rioja del Año y mejor Graciano del mundo según el International Wine Challenge.

Como vemos el tiempo que dura la vendimia es bastante largo ya que se recogen uvas de casi toda la geografía de la DOCa Rioja, por lo que desde el inicio en la zona de Rioja Oriental hasta que las parcelas más altas en Cuzcurrita o Sajazarra están realmente

maduras, normalmente pasan más de 30 días. Sin embargo, debido a las temperaturas más altas y la disminución de las precipitaciones que ha experimentado la región este año, estas se han acortado.

"Cada viñedo está categorizado por edad y potencial enológico", explica Mercedes. "Diariamente se realizan controles de maduración y en función de los resultados se realiza una vendimia segmentada". Bodegas Montecillo puede presumir de realizar un trabajo de seguimiento y trabajo codo a codo con los viticultores y las familias con los que trabaja a lo largo de todo el ciclo vegetativo, en donde se marcan las podas, los tratamientos y se resuelven posibles problemas en conjunto y de acuerdo siempre a los estándares de calidad marcados.

En términos generales los viñedos seleccionados para Gran Reserva tienen una maduración más temprana debido a la menor carga de uva que tienen al ser viñedos más viejos, normalmente los Reserva siguen en la recogida y se solapan con los viñedos destinados para Montecillo Crianza. Todo esto tiene excepciones en parcelas más altas y frescas donde su maduración es algo más tardía.

"Creemos que de la añada de este año saldrán vinos con una graduación alcohólica ligeramente más alta en gran parte de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Sin embargo, en las zonas más frías, el contenido de alcohol se mantendrá en la media", señala Mercedes; y concluye "pero ha sido un año en el que se ha notado claramente el cambio climático, y creo que llegó para quedarse. Esto solo significa que tendremos que ser capaces de trabajar con lo que tenemos y continuar produciendo vinos de alta calidad".