vinetur

# Paradoja invernal: comienza la vendimia de invierno más tardía

Los racimos deshidratados y con moho que penden literalmente de un hilo, han sido recolectados este 25 de enero a una temperatura de 0ºC

jueves 26 de enero de 2023



Bajo un cielo plomizo, un viento del noroeste que se deslizaba a un promedio de 13 km por hora y una temperatura que ha oscilado entre los 0º de mínima y los 5º de máxima, la estampa de la vendimia de invierno en la Finca el Cantillo (un nombre que homenajea a los cantos rodados del viñedo que tan bien conservan el calor durante las noches de verano) se ha repetido un año más.

## La paradoja de invierno

Paradójicamente, si las altas temperaturas del estío obligaron a adelantar la fecha de la recolección, esta vendimia invernal, con restos de nieve en el viñedo, ha sido una de las más tardías de la historia de Bodegas Vivanco. El 25 de enero ha sido el día elegido para esta minuciosa tarea en la que el tiempo debe ser el adecuado: lejos de las borrascas que mojarían el fruto y afectarían al vino, ajeno a los vendavales que, sin pudor, arrojarían los frutos deshidratados al suelo, tal y como ocurrió en el pasado con una ciclogénesis.

## Las matemáticas de este Dulce de Invierno

A meses de distancia del calor del verano o del tapiz cromático de la viña en otoño, la vendimia tardía necesita de la armonía del invierno. El frío, los cielos rasos y las brumas fantasmagóricas (y bonitas) tan características de esta parte de La Rioja Alta, son los ingredientes necesarios para este vino icónico de Bodegas Vivanco.  De hecho, las neblinas matutinas, gracias a la proximidad del río Ebro, sumadas al buen drenaje del suelo y al viento frío y seco del Cierzo, dan como resultado el desarrollo lento de la podredumbre noble (hongo Botrytis cinerea) en las uvas, lo que aumenta su complejidad aromática, concentración en azúcares y acidez del futuro vino.



Uvas con podredumbre noble (hongo Botrytis cinerea) empleadas para elaborar el vino Dulce de Invierno

Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno es una de las apuestas de Rafael Vivanco, enólogo de Bodegas Vivanco, que desde 2009 volvió la vista al pasado para rescatar los casi desaparecidos vinos dulces tradicionales riojanos. De la nostalgia, de ese ayer que tanto nos enseña, del amor enraizado en la tierra, nace este vino de guarda, naturalmente dulce, cuyo sabor delicado, elegante y personal no precisa ni de alcohol, ni de azúcares añadidos. Cada sorbo de este vino dulce recuerda la época en la que los viticultores guardaban parte de las uvas en los altos de sus casas. Para que pudieran ser consumidas en Navidad, se reservaban los frutos más maduros, con los granos más sueltos que, tras varios meses, se deshidrataban. Las uvas se comían como pasas y los racimos sobrantes se prensaban y se sometían a un proceso de fermentación en garrafones u otros recipientes. Después de varios meses, se obtenía un vino con un elevado contenido en azúcar residual. Dulce y fresco, debido a la acidez que conservaba, se convertía en la bebida de postre de los días festivos o como vino medicinal, debido a su alto valor como reconstituyente.

La investigación llevada a cabo por Rafael Vivanco y su equipo a lo largo de estos años, añade a la sabiduría de antaño la innovación del presente, el conocimiento de las condiciones microclimáticas y edafológicas propias del viñedo de Finca El Cantillo en Briones y el comportamiento de cada variedad. De hecho, una de las curiosidades que arroja esta vendimia tardía es el peso que, con el paso del tiempo, va perdiendo cada tipo de uva. En el caso del Tempranillo y del Graciano, se reduce en un 75% y, en cuanto a la Garnacha y el Mazuelo, la merma supone un 60%. A ello habría que sumarle el escaso rendimiento del jugo. Las matemáticas, por tanto, no fallan en la viña: con respecto a otros vinos de Bodegas Vivanco, para elaborar Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno se debe multiplicar por diez la uva necesaria. El resultado de este vino de guarda, que se presenta en una edición limitada que no supera las 2000 botellas de 37,5 cl., es sorprendente. Complejo en nariz y sabroso en boca, se agradece poder disfrutarlo cada día del año y, cómo no, en una velada de Navidad o junto a un Roscón de Reyes el 6 de enero.

## Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno




Esta vendimia manual tardía de invierno, es el inicio de un proceso que culminará en una nueva añada de Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno. Cada una de las cuatro variedades de uva que conforman este particular coupage se recolectan por separado. Los frutos botritizados, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación (la característica que marcará su personalidad), se colocan en pequeñas cajas de 10 kilogramos. Tras un suave y largo prensado se obtiene un mosto que fermentará durante un mes y medio en barrica de roble francés. Después, el vino reposa doce meses en barricas del mismo roble, de diferentes tonelerías, tostados y orígenes. Cada uno de los vinos permanece con sus lías finas hasta su embotellado. Tras bâtonnage periódicos en los primeros meses, los vinos se afinan durante casi un año en botellero, donde ganan complejidad, como sucede con otros vinos dulces famosos en todo el mundo como los de Sauternes, en Burdeos (Francia), y los Tokay de Hungría.

De color anaranjado pálido, limpio y brillante, presenta aromas intensos y muy agradables a frutas escarchadas, orejones de melocotón, naranja confitada y dulce de membrillo, todo rodeado de elegantes notas florales y cacao. En boca es sensual, delicado, con un fino dulzor frutal muy fresco e integrado, que lo convierten en un vino largo, sabroso y placentero.

Para disfrutarlo en toda su plenitud, se recomienda servirlo y degustarlo entre 10 y 12 °C. A esa temperatura despliega su pleno equilibrio de aromas, su fino dulzor y su frescura. Es un vino ideal para disfrutar como aperitivo, solo, o junto a foie gras o quesos fuertes (roquefort, cabrales...). Sorprende con mariscos fríos, como ostras o bogavantes, y es un gran acompañante como vino de postre con todo tipo de tartas, dulces y frutas de temporada. También se recomienda como vino de sobremesa en torno a una agradable conversación. En Navidad. Y siempre.