vinetur

Otoño en La Rioja

Los viñedos recién vendimiados muestran la belleza y la melancolía del cambio de estación

lunes 6 de octubre de 2025

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA

Con el otoño sucede como con el orgasmo: todavía no tienes resuelto el que te traes entre manos y entre piernas y ya estás añorando el próximo. Cosa por otra parte nada más simple: son las meras ansias de vivir y de cumplirte.

El otoño es en La Rioja un tiempo mágico de verdad. Quizá, sí, lo es por la belleza inmensa del paisaje preñado de viñedos recién vendimiados, cuyas cepas claman al cielo por los frutos que les han arrebatado; y lloran con lágrimas multicolores de hojas caídas que perdieron la clorofila y no pueden soportar la tristeza del marrón uniforme que se extiende por el paisaje. La naturaleza es así: sabe -aunque pretende ignorar- que el color no existe, que es mera ilusión óptica. Pero al regalar a los hombres la esperanza en forma de color verde y el mórbido color morado cuasi negro de las uvas en sazón, está ejerciendo su otoñal labor de ofrenda para mantener la paz y el equilibrio entre las distintas formas de vida. De esta forma logra así mismo lo que todo ser vivo anhela: perpetuar su estirpe sobre la madre tierra.

Así la vid –inteligente como el resto de plantas que los humanos cultivamos- en realidad lo que hace es utilizarnos para cumplir su propósito de perpetuar y extender su especie.

No más que entremedias algo extraordinario sucede cada otoño: de la simbiosis convenida entre los azúcares deseados y las levaduras depredadoras, surge el milagro del vino con su componente alcohólico pero pleno de sabrosa fruta, además de la

chispa de la acidez; para disfrutar quienes lo toman momentos de gloria y para premiar a quienes lo elaboran con riqueza que redunda en beneficio para toda La Rioja.

El de las viñas es un paisaje altamente humanizado. Esto se puede comprobar perfectamente en Rioja. Estamos hablando de más de cien mil viñas, la mayor parte tienen menos de una hectárea; y las trabajan alrededor de 15.000 viticultores (pero cada día van quedando menos). Una diversidad sin parangón en ninguna otra zona vitícola del mundo.

Sin embargo, este monocultivo es reciente, posterior a la llegada de la plaga filoxérica a Francia primero y a España después. En el valle del Ebro riojano las tierras siempre fueron promiscuas. A través de la historia y hasta hace muy poco, en un mismo majuelo convivían cepas de vid con olivos, almendros, cereales, bosque, nogales, árboles frutales y otros cultivos.

Para quienes quieran vivir en propia persona una experiencia otoñal en la rioja alta, propongo una experiencia enoturística de un día tomando Haro como punto de partida. En Haro, bajando de la Plazade la Paz, justo al cruzar el puente sobre el Oja-Tirón viramos a la izquierda hacia San Felices, para ir a Villaba, los Riscos de Bilibio y las Conchas de Haro.

Villalba es un enclave singular, un paisaje con vistas, un tesoro al lado de Haro. Desde el edificio de la iglesia se divisa un paisaje sereno y hermoso; el paraje es todo un lujo, Reserva Natural de la Biosfera dentro de la Red Natura 2000 (pasear por el ambiente natural de la zona en las mañanas o al atardecer, posibilita avistar corzos, que bajan del monte a ramonear por entre los viñedos).

Si queréis hacer senderismo dentro de la reserva natural, dejad el coche cerca de la iglesia, tomad el amplio camino que lleva, monte arriba, al refugio, el enclave más desconocido (y sin embargo muy recomendable descubrir) en la zona. Cuando estéis ya en altura, encontraréis a la izquierda un camino que pasa al lado de la presa; otro rato caminando y llegáis. Allí arriba todo es naturaleza primigenia; y las vistas son magníficas; cualquier día del año. Todo el trayecto lleva unas dos horas en total.

Regreso hacia Haro y en el cruce tomad dirección San Felices y llegaréis a donde se celebra la Batalla del vino. Desde el merendero podéis subir a la ermita de San Felices, arriba del todo, hasta la estatua del eremita. Ahí tenéis a vista de pájaro las parejas de buitres sobrevolando; disfrutad la vista de los cortados rocosos, vivid las sensaciones vertiginosas de encontrarse en el vértice o línea entre dos ambientes climáticos diferentes, quizá en un vórtice energético. Es una expereincia que no necesita palabras, solo silencio. Hay que sentirlo y vivirlo.

De regreso en Haro, tomad la carretera hacia Cellorigo, pasando por Sajazarra. Al llegar a la base de las imponentes paredes de roca que son los picos de Cellorigo, en el llamado Balcón de la Rioja, el protagonismo también es del sonido y las sensaciones kinestésicas producidas por el viento, que seduce el sentido de la vista: todo lo que abarca los ojos es la rioja alta que se extiende a vuestros pies.

Al regresar, ya que vais a pasar muy cerca del diminuto y bucólico Galbárruli, el último pueblo vitícola de la rioja alta, tenéis la oportunidad de tocar a la puerta de la bodega Pérez de Urrecho. La singularidad del vitiviniculor es que transforma todas sus uvas en vino joven de maceración carbónica (racimos enteros) siguiendo el método tradicional. Sentido común, naturaleza tal cual y bien hacer; calidad constante y, lo mejor de todo, su vino sí tiene las características propias de la rioja alta, no tiene nada que envidiar a otros vinos jóvenes y, no te lo pierdas, ¡2.5 euros la botella! ¡Para llevárselas a espuertas!.