

Su recuperación, vía replantaciones y sustituciones, implicaría una decidida apuesta por la calidad

GRACIANO, UNA VINIFERA INTERESANTE EN PELIGRO DE EXTINCION

Errioxako teknikari gehienen ustetan, Errioxak kalitatearen ikurra berriro hartzeko garaia heldu da. Horretarako, planteatu egin behar den alderdietako bat mahats motarena da. Zehazki Tenpraniloa gure betidaniko ardo-mahats motaren ospea zaiduko da, kanpoko beste mota batzuen aurrean, eta ikuspegi kualitatibotik gauza handirik ekarri ez duten ardo-mahats motek okupatzen duten lurrazalera gutxitu egingo da. Funtsezko hirugarren elementu bat interesgarri izanik desagertzerako bidean dauden ardo-mahastien proportzioa handitzea da. Alderdi horren gainean hitzegingo digu artikulu honek, Grazianoren berreskurapenaz bereziki arituko delarik.

El vino de Rioja ha sufrido a lo largo de su historia cambios constantes motivados por la lógica evolución en las apetencias del consumidor: de los vinillos blancos, ácidos u de baja graduación, que predominaron en la Baja Edad media, se pasó a los claretes tan demandados en el siglo XVII, y de éstos a los tintos recios y groseros que transportaban los arrieros a lomos de sus caballerías durante los siglos XVIII y XIX.

Los cambios en la tecnología enológica habidos en Rioja a finales del XIX, así como plagas y enfermedades que asolaron nuestro viñedo por esa época, llevaron finalmente a la concepción de un nuevo Rioja que podíamos simplificar como vino tinto fino elaborado mayoritariamente con uva Tempranillo, complementado por otras viníferas minoritarias. Así los enólogos riojanos definían el tinto Rioja ideal como una mez-



DPTO. DE AGRICULTURA DE LA DIPUTACION FORAL DE ALAVA

El racimo de Graciano da un mosto de graduación media, muy bien dotado de acidez fija y con alto contenido en materia colorante, por lo que complementa perfectamente a la Tempranillo, nuestra vinífera reina.

cla de Tempranillo (75%), Graciano (15%) y Mazuelo (10%), pero según avanzaba este siglo el panorama vitícola se alejaba cada vez más de esa composición utópica, pues mientras Mazuelo y Graciano iban perdiendo peso en la vendimia riojana, el Garnacho y la Viura lo iban ganando.

En el afán productivista de nuestros viticultores, que unas décadas han duplicado los rendimientos medios desde los 2.500 a los 5.000 Kg./Ha., mal encajaban ciertas viníferas poco productivas como Graciano. Los datos del actual catastro riojano son bien explícitos sobre las preferencias de los viticultores: de las aproximadamente cincuenta mil hectáreas plantadas con viña, un 59% son de la variedad Tempranillo, un 21% de Garnacho, y 17% de Viura y otras blancas, un 2% de

Mazuelo y sólo el 0,4% de Graciano. Con esos datos, teniendo en cuenta rendimientos y tipos de vinos elaborados en la Denominación, la composición varietal del actual vino tinto Rioja es aproximadamente 73% Tempranillo, 12% Garnacho, 10% Viura, 3% Mazuelo,... y 0,5% Graciano.

Coincidiendo con la mayoría de los técnicos riojanos, creemos que ha llegado el momento en que el Rioja retome el estandarte de la calidad relegando los criterios productivistas de coyuntural justificación. Y en este afán mucho puede hacer Rioja Alavesa, comarca que ha sido hasta hace bien poco de calidad excelsa.

Unos de los frentes en que se debe plantear la mejora de la calidad es el varietal:

1º Manteniendo el prestigio de nuestra vinífera tradicional, la Tempranillo, frente a las viníferas foráneas que despersonalizaría nuestro vino

2º Reduciendo la superficie de viníferas como la Viura y la Cagazal que no han aportado gran cosa desde el punto de vista cualitativo.

3º Ampliando la proporción de viníferas interesantes que caminan hacia la extinción

De este último aspecto queremos tratar, refiriéndonos concretamente a la recuperación de Graciano.

Descripción de Graciano

La variedad Graciano es una vinífera tinta, que abundaba hasta finales de siglo pasado en el área más occidental de la Rioja Alavesa y Rioja Alta, así como en el viñedo chacoliner del norte de Burgos y de Vizcaya. Las características de la cepa y sobre todo del racimo así como su sinonimia de "bordelesa", nos apoya en el criterio enológico de que estamos ante una vinífera emparentada con los Cabernet.

La reconversión habida a principios de siglo en el viñedo riojano, tras la filoxera, supuso la drástica reducción de esta vinífera que hoy podemos considerar en riesgo de extinción, pues ocupa sólo 38 Ha. en Rioja Alavesa y 216 Ha. a nivel de Denominación; paradójicamente, hoy Rioja Baja tiene el porcentaje de Graciano más alto, justo el doble que Rioja Alavesa.

Características vitícolas

Es una vinífera exigente en cuanto hábitat, que requiere suelos arcilloso-calizos y con relativa frescura, por lo que presenta una buena adaptación al portainjerto 161-49 de Couderc.

Su ciclo fenológico tiene un ligero retraso respecto al Tempranillo, motivado por el menor número de racimos y el pequeño tamaño de las bayas. La ubicación de los racimos en la cepa dificulta su



MIGUEL GONZÁLEZ LARRAINA

La variedad Graciano madura más tardíamente que Tempranillo y da menores producciones, por lo que su superficie en Rioja Alavesa ha disminuido mucho en este siglo

recolección y encarece los costes de la vendimia.

Por el contrario, al ser más resistente que el Tempranillo a enfermedades tipo mildu u oidio y a plagas como la acariosis, los costes del cultivo en el capítulo fitosanitario son menores.

Características enológicas

Graciano es una variedad de grano pequeño y maduración tardía, aspectos que van a determinar en gran medida sus características enológicas.

Por un lado el pequeño volumen de la baya, hace que en relación Hollejo-pulpa sea bastante mayor que en Tempranillo, favoreciendo una mayor extracción de compuestos interesantes de la piel: antocianos, taninos, compuestos aromáticos,...

Además el factor dilución en el proceso de maduración es menos acentuado

por lo que la concentración de ácido tartárico en vendimia es más alta.

Su retraso en cuanto a la maduración hace que habitualmente se vendimie con una menor riqueza glucométrica y un menor contenido en potasio, siendo su mosto más ácido y menos azucarado que el Tempranillo.

Presenta otra característica diferenciadora: tiene un alto contenido en tirosinasa, lo cual es interesante como defensa ante ciertas enfermedades criptogámicas, pero no tanto desde un punto de vista enológico por la rápida oxidación del color del mosto que tal enzima implica; inconveniente ciertamente menor, pues fácilmente soslayable con la correcta sulfitación de la vendimia.

Como se ve en la Tabla 1, la participación de la uva Graciano en un porcentaje del 15% complementaría ostensiblemente las características organolépticas de nuestra vinífera reina, en lo que se refiere fundamentalmente a aumentar la acidez y el color, sin mengua apreciable de la graduación y sin que la reducción de la producción de uva (5%) comprometa la rentabilidad de la explotación vitícola.

Entendiendo que son mayores las ventajas que los inconvenientes, animamos a los viticultores de Rioja Alavesa a recuperar, vía replantaciones y sustituciones, una interesante vinífera. Y no por razones precisamente románticas sino por la convicción de en poco tiempo primará la calidad sobre la cantidad. □

**Miguel González Larraina
Fernando Martínez-Bujanda
Diputación Foral de Alava**

TABLA 1

Características de la mezcla entre un 15% de la uva Graciano y un 85% de Tempranillo

Datos del vino (tras FML)	Graciano	Tempranillo	Mezcla 85% Tilo. y 15% Graciano
Rendimiento	4.000 kg/Ha.	5.900 Kg/Ha.	5.600 Kg/Ha.
Grado alcohólico	11º2	12º2	12º
Acidez total	6,3 g/l	5,0 g/l	5,4 g/l
pH	3,40	3,65	3,58
Acido Tartárico	3,1 g/l	2,3 g/l	2,5 g/l
Acido Láctico	1,3 g/l	1,2 g/l	1,2 g/l
Potasio	950 mg/l	1.300 mg/l	1.250 mg/l
Antocianos	320 mg/l	270 mg/l	280 mg/l
Polifenoles Totales	40	39	39
Intensidad color	6,1	4,5	5,0

Elaboración: Propia