

Se alcanzaron rendimientos de 7.800 kilos/Ha. en una cosecha de gran calidad

Magnífica añada para el vino de Rioja Alavesa

La cosecha vitícola de este año en Rioja Alavesa ha alcanzado los 70 millones de kilos y una calidad que se puede definir como muy buena. El año 1989 va a rozar el récord de 1985, probablemente, en cuanto a la producción del conjunto de la Denominación de Origen Rioja, a pesar de que el clima no acompañó excesivamente a lo largo de la campaña. Aunque ha sido un año muy seco, el viñedo alavés ha tenido rendimientos medios de 7.800 kilos de uva por hectárea. Las oportunas lluvias de julio y agosto y las altas temperaturas del estío han sido los elementos claves en la maduración del fruto antes de dar paso a una vendimia que se adelantó una semana respecto a las fechas tradicionales de inicio.

Las características de la cosecha de 1989 vienen marcadas por las condiciones climáticas del pasado año vitícola, que han sido realmente singulares. Hemos padecido otro año seco, con una pluviometría inferior en un 15% a la correspondiente a un año medio. Afortunadamente, el agua que recibió la viña cayó muy oportunamente, en momentos clave para la planta. Algunas añadas tienen el favor del cielo, y la última es una de éstas. Al levantar una copa del *Rioja Alavesa*'89 podemos apreciar ese olor delicadamente perfumado con afrutados aromas, la viveza del color rojo cereza con tintes violáceos, una redondez en boca... Todo ello nos habla de los pormenores en la historia de la uva.

Y esa historia se inicia a finales del pasado año, cuando la uva no es más que un *proyecto* celosamente guardado por unas yemas que duermen en la aletargada cepa. Tiempo de silencio antes de que la planta, un año más,



Sería deseable que el año 1990 sea tan pródigo en premios como lo ha sido el actual. En la foto, vinos de Faustino Martínez, de Oyón, muy galardonados en Burdeos el pasado junio.

afronte todo un largo proceso biológico de la mano de un viticultor deseoso de obtener buena y abundante cosecha.

Modelo de etiqueta promocional de los vinos de Rioja Alavesa.

12,5% Vol. RIOJA DENOMINACION DE ORIGEN 75 cl.



RIOJA ALAVESA

COSECHA · 1989

Riego 'versus' sequía

Fue el pasado un invierno tibio y año en el que llovió la mitad que lo normal. El suelo estaba dramáticamente seco a principios de año y el viticultor de nuestra tierra se vio obligado a duplicar su trabajo durante los tres primeros meses de 1989 a fin de aportar agua allí donde fuera posible.

Si en las fincas próximas al Ebro el riego no presentaba especiales problemas, no ocurría lo mismo en la inmensa mayoría de la comarca, donde los escasos arroyos y fuentes existentes se habían secado para principios de marzo. En todo caso hay que destacar el ímprobo esfuerzo que realizó el viticultor alavés para dar uno o dos riegos de invierno al 40% del viñedo de la comarca —precisamente al situado en la zona más afectada por sequía—, labor costosa pero que salvó la cosecha 1989 y condicionó positivamente la calidad de la vendimia.



Inflorescencia a mediados de junio.

Al final del invierno, cuando la temperatura alcanzó los 10^o C, comenzaba la actividad absorbente de las raíces de la cepa y la movilización de sus reservas. Semanas más tarde, cuando la temperatura media ambiental alcanza los 12^o C —allá por abril— tiene lugar la brotación de las yemas.

Este despertar de la viña, plétórico de energía, acontece este año 1989 más tempranamente que en otros, favorecido por un mes de abril cálido y lluvioso.

Los enemigos de la vid no son siempre tan fáciles de dominar.

A partir de las yemas se desarrollan los pámpanos, soportes de las inflorescencias y de las hojas, las cuales —tímidamente primero y con decisión después— se desplegarán ansiosos buscando los templados rayos del sol primaveral. La variedad tinta *tempranillo* tuvo una buena brotación, con importante emisión de racimos (10-14 por cepa), mientras que la blanca *viura* tuvo una mala fertilidad, por lo que el número de racimos por cepa fue muy bajo (4-6).

Cumpliendo con el refranero, la primavera fue abundante en lluvias y las cepas de *tempranillo* manifestaban al fin de la estación un vigor medio-alto,



Las heladas de noviembre de 1988 dañaron las yemas de *viura*, vinífera que tuvo en la primavera una baja fertilidad, con pocos racimos por cepa, aunque muy grandes.

con parra suficiente para alimentar los abundantes racimos que soportaban.

A mediados de junio, cuando la temperatura supera los 16^o C, las primeras inflorescencias aparecen entre el follaje. Las pequeñas y poco vistosas flores encerraban en su humildad la esperanza de miles de viticultores. Esperanza cumplida, porque la fecundación de la flor fue perfecta y el pequeño fruto, ya cuajado y agrupado en millones de minúsculos racimos, inició precozmente un proceso de desarrollo que finalizó en la vendimia.

Pero desde el cuajado del fruto hasta su recolección todavía habían de transcurrir casi cuatro meses, es decir, unos 110 días de trabajo minucioso durante los cuales el viticultor tenía que intentar preservar lo que la Naturaleza ofrecía en abundancia. Con el recuerdo del mildiú del pasado año, se redoblaron los esfuerzos en esta campaña para destruir cualquier enemigo que pudiera afectar a la cantidad y a

la calidad de la cosecha. Gracias a ello, la sanidad de nuestro viñedo es excelente en esta campaña, excepción hecha de los localizados ataques de botritis, que se dieron durante el mes de septiembre en aquellas fincas de uva blanca con excesivo aporte hídrico.

Pero los enemigos de la vid no son siempre tan fáciles de dominar como en el caso de ciertos insectos o algunas enfermedades criptogámicas. El granizo es un buen ejemplo de adversidad incontrolada. Desgraciadamente, en ciertos lugares de nuestra comarca acontecen a menudo durante los cálidos meses de julio y agosto tormentas acompañadas de granizo —la temida *pedra* de la que hablan nuestros viticultores—. Por ello, durante estas fechas del estío es patente la inquietud de los productores y su permanente escrutinio del cielo. Las tormentas, efectivamente, llegaron y descargaron importantes masas de agua,



LARRAINA

El proceso de maduración de la uva fue controlado, como cada año, por los técnicos de la Diputación.

bien recibidas por la mayoría de nuestro árido viñedo. Pero en algunos lugares las nubes descargaron en forma de granizo, lo que afectó a un 30% de la producción de Barriobusto, a un 20% en Yécora, un 12% en Labastida y porcentajes menores en otras localidades. En el conjunto de la cosecha 1989, la *pedra* ha significado una

El gran volumen de la baya ha motivado que los rendimientos de transformación uva-vino hayan sido muy superiores al tope de 0'70.



LARRAINA



LARRAINA

A pesar de la sequía, la vendimia ha sido generosa en cantidad y roza récords históricos.

mengua del 3%, cantidad pequeña pero no desdeñable, pues estamos hablando de casi dos millones de kilos de uva perdidos.

La vendimia ha sido generosa en cantidad este año

Lluvia y sol oportunos

Las tormentas de julio y agosto aportaron de 50 a 100 litros de agua por metro cuadrado, según zonas, en la comarca. Cantidad importante que palió temporalmente los efectos de una sequía que ya empezaba a hacer mella en las zonas meridionales no regadas.

Decididamente, el *Rioja Alavesa '89* se gestó bajo una buena estrella. Las lluvias y las altas temperaturas del estío propiciaron un *envero* anticipado quince días respecto a lo habitual, de manera que el proceso de maduración de la uva vino adelantado en sus primeras fases.

Un septiembre seco y poco soleado frenó algo la maduración y situó el momento óptimo de vendimia con sólo siete días de adelanto con respecto a un año normal. Finalmente, un largo *veranillo de San Miguel*, que se prolongó cálido y luminoso durante la última semana de septiembre y la primera de

octubre, vino a dar el toque final al proceso y la uva ganó casi dos grados glucométricos en quince días.

A finales de septiembre comenzaba la recogida del fruto en los lugares más tempranos, faena que se generalizaba ya por toda la comarca en la segunda semana de octubre.

Esa ostensible diferencia en cuanto a la fecha de inicio se debe a la diversidad en altitud y latitud de los numerosos enclaves incluidos en nuestras 9.200 hectáreas de viñedo productivo. Por esos, hacia mediados de octubre la uva ya está fermentada en los municipios más meridionales de Rioja Alavesa (Moreda, Oyón, Lapuebla de Labarca...), mientras en los municipios más próximos a la sierra de Cantabria (Cripán, Elvillar, Leza...) los viticultores se encuentran aún en plena faena de recolección del fruto.

Otro 'cosechón'

La vendimia ha sido generosa en cantidad este año: unos 70 millones de kilos de uva en Rioja Alavesa. Aur cuando es prematuro dar cifras definitivas, probablemente sea ésta una cosecha próxima al récord de 1985 en el conjunto de la Denominación de Origen Rioja, cifrada en torno a los 230 millones de kilos de uva.

Los rendimientos de uva por hectárea han sido altos, con un valor medio en Rioja Alavesa de 7.800 kilos/Ha.



LARRAINA

En las tradicionales cuevas o las modernas naves de la actualidad —como la de la foto— se afina el vino nuevo con los primeros fríos del invierno.

desde los 6.800 kilos de media en las localidades afectadas por el granizo o por la sequía a los 9.300 kilos que se alcanzaron en las localidades con mejor disponibilidad hídrica. Este cosechón, en un año problemático desde el punto de vista climático, nos obliga a preguntarnos qué habría pasado con una pluviometría normal y sin aquellas heladas de noviembre que dañaron las yemas de *viura* y menguaron en un 10% la cosecha potencial. La respuesta a ese interrogante sobre la potencialidad productiva de nuestro viñedo en condiciones climáticas normales la tendremos, desgraciadamente, en breve. Hasta entonces, algunos seguirán justificando, por una u otra razón, la conveniencia de incrementar constante e indiscriminadamente la superficie vitícola.

La vendimia se adelantó una semana.

La cosecha ha sido buena también en calidad y se puede definir como *muy buena*, e incluso *excelente* en algunas zonas, con graduaciones próximas a los 12'5° C y acideces convenientes. Los primeros lagos descubados ya permiten augurar al vino de este año una intensidad colorante óptima



LARRAINA

La variedad tempranillo tuvo una buena brotación y los rendimientos por hectárea han sido altos.



LARRAINA

El cosechero elige el momento óptimo del descube y mezcla las diferentes fracciones obtenidas en las operaciones de remango y del prensado.

y una componente aromática viva y agradable.

Pero no hagamos de augures. Con la tranquilidad que nos da el poder disponer de una buena materia prima y de un conocimiento enológico acumulado durante siglos, dejemos que el cosechero elija el momento óptimo del descube y que mezcle, según convenga, las diferentes fracciones obtenidas en las operaciones del *remango* y del *prensado*. Dejemos que, una vez trasladado el vino a los depósitos del *calao*, las levaduras finalicen la fermentación de los últimos gramos de azúcar y que las bacterias lácticas efectúen la fermentación maloláctica durante los primeros días de noviembre. Dejemos que el vino nuevo se afine con los fríos del invierno para poder consumirlo como vino joven; o como reserva, transcurridos unos años de crianza en barrica. □

Miguel González Larraina
Diputación Foral de Alava