

La variedad predominante de estos vinos, con un cultivo cercano al 75%, es la Tempranillo

LOS VINOS TINTOS DE RIOJA ALAVESA

La Rioja Alavesa es tierra de excelentes vinos, especialmente de vinos tintos jóvenes o de crianza, debido al favorable ecosistema en el que se desarrolla el cultivo de la vid. La variedad predominante y base de estos vinos, con un cultivo cercano al 75%, es la variedad Tempranillo; cepaje autóctono que alcanza buen grado alcohólico, bien de color y estable y fino aroma. Otras variedades con mucho menos peso específico entre las tintas son: Garnacha, Mazuelo y Graciano; y entre las blancas: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.

Iniciada la vendimia, el traslado de la uva a la bodega se realiza en lonas sobre el remolque del tractor, y en algún caso en cajas para respetar totalmente la integridad del fruto.

Una vez la uva en la bodega comienza la fase de elaboración. Existen dos sistemas para vino tinto: el encubado de uva entera propio de los cosecheros y el de uva despalillada (sin raspón) de cooperativas y bodegas comerciales.

Encubado de uva entera

El sistema tradicional o de encubado de uva entera, es un método de elaboración muy antiguo ya que es el más sencillo y el que menos instalaciones precisa. La uva, lo más entera posible, es depositada en los "lagos" o envases de fermentación, abiertos o cerrados, de 20.000 a 30.000 Kg. Algunas se rompen por el peso de los racimos situados encima, dando lugar a una cierta cantidad de mosto en el fondo del "lago". La fermentación de los azúcares de este mosto por las levaduras desprende CO₂, que hace que toda la masa se encuentre en un ambiente saturado de éste, en condiciones anaerobias, produciéndose, en primer lugar, una fermentación intracelular con degradación de los azúcares por vía enzimática, extracción del color y aromas de los hollejos.



La Rioja Alavesa es tierra de excelentes vinos, debido al favorable ecosistema en el que se desarrolla el cultivo de la vid.

La absorción del CO₂ por el grano entero llega a reventarlo, produciéndose posteriormente una fermentación normal de los azúcares por acción de las levaduras presentes.

Al cabo de ocho o diez días, una vez alcanzada la densidad 1.000, se procede al descube por abertura de "canilla" que encauza el líquido a otros depósitos, donde prosigue una fermentación por las levaduras que aportó la misma uva. Después se ayuda por pisado y volteo de los orujos a la salida de más mosto vino y una extracción de los orujos del lago y un prensado, generalmente en prensas de husillos o más actualmente neumáticas (o de membrana), acaba por agotar el líquido. De este modo se consiguen tres fracciones líquidas denominadas:

Primera:	Lágrima.
Segunda:	Medio o Corazón.
Tercera:	Prensa.

Las características de estos vinos varían, siendo la primera porción la más suave al paladar, de menor grado alcohólico, más ácida y más pobre de color, pero es sumamente aromática. La más selecta, de mejor calidad tanto en cuerpo como en grado alcohólico es la segunda. La última

fracción es la más tánica, vinosa y más coloreada, que constituye el vino de prensa.

Estas fracciones se mezclan según convenga y el vino resultante en los depósitos sigue "moviéndose" mientras se realiza la fermentación por las levaduras de los últimos granos de azúcar y comienza la desacidificación maloláctica por las bacterias lácticas, según la reacción:

Acido málico ⇌ CO₂ + Acido láctico.

Esta desacidificación o degradación del ácido málico se conoce en enología como "fermentación maloláctica", aportando, este proceso biológico, finura y suavidad al sustituir el ácido málico que supone verdor y dureza por el ácido láctico más suave y untuoso.

Una vez terminada la "fermentación maloláctica" y conforme se acerca e invierno el vino se va enfriando, las lías junto a los cristales de bitartrato potásico y las levaduras muertas caen al fondo del depósito y el vino se va limpiando. A finales de noviembre, aproximadamente, se realiza el primer trasiego (cambio a otro depósito separando el vino de las sustancias precipitadas), posteriormente se clari-

ficará, trasegará una o dos veces más y estabilizará el vino según convenga.

Así, entre los meses de febrero y abril, y aún antes, el vino tinto de año se filtra y se embotella pues es ya una realidad.

Este sistema tradicional en Rioja Alavesa produce vinos muy suaves, de moderada acidez, con bastante cuerpo, bien de color y aromas profundos propios de uva fresca, adecuados para el consumo en su primer y segundo año.

Uva despallada

El sistema clásico de elaboración utilizado, fundamentalmente, por las bodegas comerciales y las cooperativas consiste en verter los racimos en una tolva en cuyo fondo un sinfín los traslada a la despalladora para quitar los raspones y la estrujadora (opcional). Las pasta junto con el mosto obtenido se lleva mediante bomba de vendimia a los depósitos de fermentación, normalmente de acero inoxidable.

El gas carbónico producido por la fermentación desplaza los hollejos a la parte superior del depósito haciendo que se agrupen en una masa flotante (el sombrero) por lo que es necesario remontar el mosto periódicamente, mojando bien la masa flotante, para conseguir una buena maceración, extracción del color y otros compuestos fenólicos contenidos en las

partes sólidas de la vendimia, especialmente en los hollejos.

La fermentación de los azúcares por acción de las levaduras hasta transformarlos en alcohol y otra serie de productos intermedios tiene lugar durante diez a quince días y con temperaturas próximas a los 28 ó 30°C.

Posteriormente los fríos del invierno ayudan a limpiar los vinos y se realizan trasiegos periódicos que tienen por finalidad separar los vinos de las heces y de las materias que lentamente van haciéndose insolubles y precipitándose en el fondo de los envases.

Los vinos son trasladados a barricas de roble de 225 litros, donde tendrá lugar la primera fase del envejecimiento. La porosidad de la madera de roble permite una lenta oxidación que contribuye al desarrollo de todas las características del vino. La temperatura y humedad de la nave se mantienen prácticamente constantes.

El vino vivo, inmóvil en las barricas, irá evolucionando en color, olor y sabor en un proceso de lenta oxidación. Este reposo solo será alterado por los trasiegos periódicos, generalmente, cada seis meses, en los que por decantación se separan las partículas que se han ido acumulando en el fondo de las barricas.

Transcurrido un período de tiempo mínimo de uno o dos años, el vino es



MIKEL ARRAZOLA

Iniciada la vendimia, el traslado de la uva a la bodega se realiza en lonas sobre el remolque del tractor, o en cajas para respetar la integridad del fruto.

embotellado. Antes es clarificado con bentonita, gelatina o más tradicionalmente con clara de huevo batida y posteriormente filtrado. Comienza así la segunda fase del envejecimiento. En la botella, en un proceso de reducción inverso y complementario al anterior, se desarrollan todas las cualidades del vino, alcanzando su plenitud.

Una vez terminado el período de crianza, las botellas son capsuladas, etiquetadas y contraetiquetadas con lo cual el vino está ya listo para su comercialización.

Atendiendo a la tecnología de producción pueden distinguirse diversas categorías de vinos tintos:

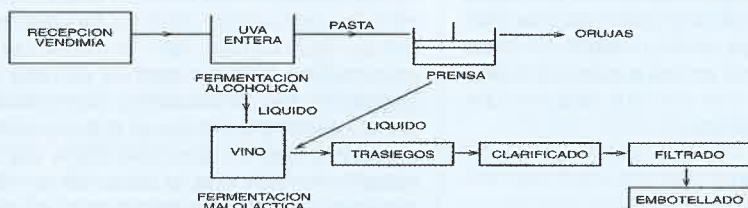
Vinos Jóvenes: Vinos en su primer o segundo año que conservan sus características primarias de frescor y afrutado.

Vinos de Crianza: Vinos con un tiempo no inferior a dos años naturales, que han pasado al menos un año en bodega y suelen tener unos meses en botella, para exaltar sus buenas cualidades.

Vinos de Reserva: Vinos, seleccionados de las mejoras añadas, que por sus buenas características han permanecido como mínimo un año en bodega y dos en botella.

Vinos de Gran Reserva: Vinos, seleccionados de añadas de excepción, que han permanecido como mínimo dos años en bodega y tres en botella. □

SISTEMA TRADICIONAL O DE ENCUBADO DE UVA ENTERA



SISTEMA CLASICO DE ELABORACION

