

*Su producción anual en el Territorio supera los once millones de kilos*

## PERSPECTIVAS DE LA VARIEDAD BLANCA VIURA EN EL VIÑEDO ALAVES

**L**a vinífera tempranillo, cuya uva da origen a los afamados vinos tintos (jóvenes o con crianza) de Rioja Alavesa, es la variedad predominante en este Territorio, como se sabe. Pero, aunque se conozca en menor grado, no es menos cierta la existencia de una importante extensión de viñedo de variedades de uva blanca, constituida por las viníferas txakolineras del noroeste alavés y, sobre todo, por la viura de Rioja Alavesa. Esta última variedad proporciona una media anual de once millones de kilos de uva, lo que representa el 20 % de la producción total del Territorio, debido a que la extensión del viñedo de viura se ha multiplicado por tres en los últimos quince años y alcanza ya las 1.500 hectáreas.

Un estudio comparativo del comportamiento de la viura realizado en 1988 por técnicos de la Estación de Viticultura y Enología de Laguardia permite afirmar que el viñedo más alto da unos vinos blancos más ajustados a los gustos actuales que aquellos producidos en zonas meridionales. Este es un dato fundamnetal para el viticultor alavés —obligado cada día adiversificar su oferta en un mercado competitivo—, que tiene que solucionar un problema latente como es el de la uva blanca excedentaria y ha de cubrir la demanda de vinos ligeros —espumosos incluidos— por parte de las nuevas generaciones de consumidores. Y todo ello a pesar de las limitaciones que el Ministerio de Agricultura español ha puesto a buena parte del viñedo alavés para acogerse a la Denominación Cava.



LARRAINA

*La producción de vinos blancos en Rioja Alavesa se cifra en dos millones de litros anuales.*

**L**os cambios en las apetencias del consumidor han incidido notablemente en las transformaciones de la vitivinicultura. Y esos cambios han sido una constante, que se repite cíclicamente, a lo largo de la Historia. La evolución actual del gusto de las nuevas generaciones de bebedores de vinos hacia otros tipos más ligeros y afrutados (blancos, rosados, espumosos, *wine coolers* y otros), en detrimento de los recios tintos, no es un fenómeno nuevo. Baste recordar que durante toda la Edad Media y hasta finales del siglo XVIII el País Vasco, y toda Europa, consumía fundamentalmente vino blanco, lo cual indica que llevamos tres siglos escasos de predominio de variedades tintas en nuestro paisaje vitícola

Este predominio se debilita lentamente: de las 493 hectáreas de viura que tenía Rioja Alavesa en 1973 se ha pasado a las 1.458 en 1987; es decir, se ha pasado del 7 % al 16 % de viura en menos de tres décadas. La razón de este cambio es sencilla. A finales de los años sesenta la Denomina-

ción de Origen Rioja era deficitaria en producción de vinos blancos, hasta el punto de que hubo que primar las plantaciones de viura en el período comprendido entre los años 1966 y 1975. Estas ayudas económicas de la Administración, unidas al buen comportamiento y los altos rendimientos de la variedad, estimularon en exceso al viticultor, hasta el punto de que en 1979 hubo que limitar severamente las plantaciones de viura. En una década se había pasado de una situación deficitaria a otra claramente excedentaria, con unos porcentajes de producción de uva blanca (20 % en Rioja Ala-

vesa y 32 % en Rioja Alta) muy superiores a la demanda real de esta variedad vinífera. Según datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, en 1986 sólo se elaboraron 14,5 millones de litros de vino blanco en la región, mientras que la producción ascendió a 48,3 millones de kilos, o sea, dos veces la uva necesaria para tal cantidad de caldos.

En la comarca de Rioja Alavesa la situación a este respecto se asemeja bastante a la del resto de la Denominación: casi dos millones de litros de vino blanco y espumoso y una producción de once millones de kilos de viura, lo que arroja unos excedentes medios de ocho millones de kilos de uva blanca. Esta uva se vendimia junto con el tempranillo y participa, por tanto, en la elaboración de vinos tintos en un porcentaje próximo al 19 %, tal como se refleja en la tabla 1.

### Características

Este vidueño, muy extendido en Cataluña con el nombre *Macabeu*, don-

**Rioja Alavesa ha pasado de 493 hectáreas de variedad viura en 1973 a las 1.500 hectáreas de la actualidad, que representan el 16 % del viñedo del Territorio.**



LARRAINA

de es considerado imprescindible para la obtención de los afamados cavas, parece ser originario de Aragón, aunque Galet y otros autores sitúan su origen en Asia Menor; en cualquier caso, es una variedad adaptada al clima mediterráneo, con desborre tardío y maduración también tardía.

**Más de cinco mil hectáreas de Rioja Alavesa por encima de la cota 550 ofrecen posibilidades para el cultivo de la viura.**

La variedad viura es muy productiva, no tanto por el número de racimos/cepa como por el gran tamaño de los mismos. Sus uvas son de volumen medio y su hollejo bastante espeso.

Es interesante destacar el bajo contenido de la viura en tirosinasa, lo que permite que la evolución oxidativa del mosto sea convenientemente lenta para poder obtener así unos vinos de color pálido y estable.

Sin embargo, es muy sensible a las enfermedades criptogámicas (mildiu, oidio y botritis), así como a las heladas primaverales. Por este motivo, la variedad viura no debe situarse en *heladíos* y en vaguadas húmedas poco aireadas; le conviene más su ubicación en laderas o en colinas bien ventiladas.

Su parra, de hoja grande y color verde claro, tiene una senescencia muy tardía, lo que explica el escaso contenido en potasio de la baya y el bajo valor pH de su mosto. Ello está relacionado con la habitual alta acidez de la uva viura, que no se debe a un alto contenido en ácidos tartárico y málico, sino a la débil salificación de dichos ácidos por mor de la escasa presencia en potasio. En la tabla 2 podemos ver que, sorprendentemente, los niveles de ácido málico de la viura son similares a los de tempranillo; incluso en años con veranos muy secos (1986 y 1987) los niveles de ácido málico descienden por debajo del mínimo imprescindible para la obtención de vinos blancos equilibrados.

Si tenemos en cuenta que la fecha óptima de vendimia en Rioja Alavesa se establece en función del grado de maduración del tempranillo (variedad 10 o 12 días más precoz que la viura), se comprende que el abundante zumo

que normalmente proporciona esta variedad blanca tenga una riqueza glucométrica moderada, una acidez alta y un aroma afrutado intenso. Características convenientes tanto para la obtención de vinos blancos y espumosos como para completar las características de uva tempranillo cuando participa en porcentajes adecuados (en torno al 10 %). En el enclave suoriental de la comarca, que es el que sufre un clima más árido, la maduración suele ser más completa y se obtienen unos mostos más dulces, aunque poco ácidos y excesivamente sosos.

Llegados a este punto, conviene desmentir un tópico muy extendido en el mundo de la enología riojana. Para justificar el excesivo porcentaje de uva blanca en muchas zonas de la Denominación de Origen se arguye, olvidando las razones económicas antes comentadas, que el viticultor planta la viura para compensar la moderada acidez del tempranillo. Pero ello no es cierto, puesto que los datos analíticos de los vinos tintos de los últimos años demuestran unos niveles de acidez fija muy similares, a pesar de que el porcentaje de uva blanca en los lagos ha aumentado lentamente del 8 % al 19 %.

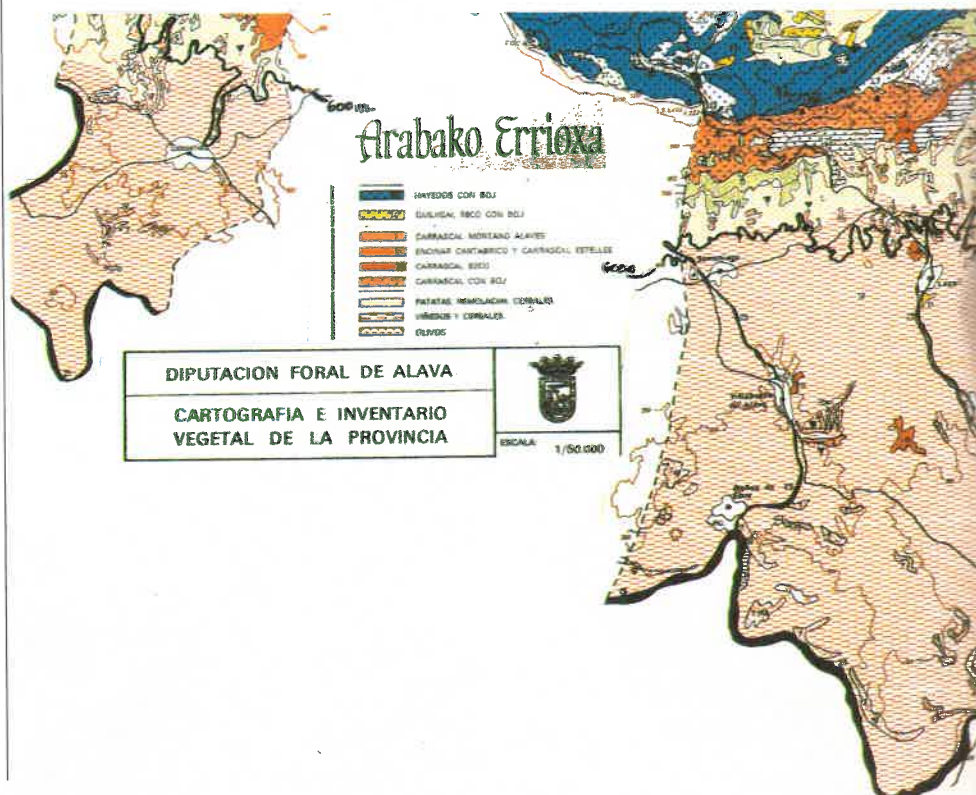
Hay dos explicaciones a este hecho. En principio, es cierto que la viura aporta tanto o más ácido málico que el tempranillo, excepción hecha de las anómalas campañas de 1986 y 1987.

Sin embargo, esta acidez inicial resulta engañosa, puesto que el ácido málico es muy lábil y desaparece (fundamentalmente por la acción del metabolismo anaerobio de la baya, por la acción de las levaduras y por la acción última de las bacterias), dando finalmente débiles cantidades de ácido láctico.

En segundo lugar, hay que decir que también es cierto que la viura da mostos con niveles de potasio y pH más bajos que los de tempranillo; pero esta ventaja inicial se ve anulada por el hecho de que en los lagos con un alto porcentaje de uva blanca hay que intensificar la maceración mediante frecuentes remontados y descubres tardíos, con el propósito de obtener un tinto de color aceptable. Esa maceración excesiva aporta, además de compuestos fenólicos, un exceso de iones metálicos del hollejo y del raspón.

### 'Hábitat' idóneo en Rioja Alavesa

La viura es una variedad muy interesante en sí misma para la elaboración de vinos varietales, blancos y espumosos; no tanto para su mezcla con tempranillo en la elaboración de tintos, salvo que participe en porcentajes débiles que no impliquen un incremento de la maceración de las partes sólidas de la vendimia.



El interés de esta variedad es mayor si se cultiva en el *hábitat* apropiado que garantice la alta acidez fija que requieren los vinos blancos, pues en climas áridos madura excesivamente. Sobre este segundo aspecto queremos reflexionar, para así poder definir las características del medio físico que nos permitan obtener un mosto de viura de composición óptima.

**La diversificación de la demanda por parte del consumidor obliga al viticultor alavés a tomar en consideración otros productos, además de sus vinos tintos.**

Para ello hemos estudiado el comportamiento de la viura en dos zonas de Rioja Alavesa de climatología extrema. Es sabido que el viñedo de la comarca se sitúa en su mayor parte en la zona más baja (un 85 % está entre las isoipsas 390 y 550 metros) y que sólo un 3 % se encarama por las faldas de la sierra de Cantabria, por encima de la isoipsa 600 m., por lo que hemos escogido dos tipos de viñas:

a) Tres viñas de Moreda, Oyón y La-puebla de Labarca, situadas entre las isoipsas 400-450 m., en el enclave más árido de la comarca, con una plu-

viometría media anual de 400 l/m<sup>2</sup> y un déficit hídrico medio superior a los 200 l/m<sup>2</sup>.

b) Tres viñas de Elvillar, Cripán y Yécora, situadas entre las isoipsas 600-640 m., en el enclave vitícola más alto de Rioja Alavesa y que por ello tiene unos valores térmicos más bajos y un déficit hídrico casi nulo.

El estudio comparativo del comportamiento de la viura durante la campaña 1988 arroja los resultados que aparecen en la tabla 3. Según éstos, y teniendo en cuenta que la maduración de la viura ha ido bastante retrasada respecto a un año medio, podemos afirmar que el viñedo más alto produce unos vinos blancos más ajustados a los gustos actuales que el viñedo situado en zonas más meridionales.

En este punto surge la pregunta clave: ¿Hasta qué altura puede subir la viña? O lo que es lo mismo: ¿A partir de qué cota dejan los terrenos de tener *vocación vitícola*? Antes que nada digamos que el concepto *vocación vitícola* del medio se aplica al conjunto de condiciones naturales (clima, suelo, topografía, orientación ...) idóneas para satisfacer las exigencias de cada vinífera y que posibilitan la obtención de un vino con las características deseadas. Esto quiere decir que el concepto es incorrecto, por incompleto, y habrá que hablar de *vocación vitícola* para tempranillo, viura, etcétera; o mejor aún, tempranillo destino crianza, viura



LARRAINA

**La viura es una variedad muy sensible a las heladas primaverales, por lo que le conviene más la ubicación en laderas o colinas bien ventiladas.**

destino espumoso ... Porque está claro que un terreno con viura, por ejemplo, puede ser impropio para obtener unos vinos blancos de 1105 y ser óptimo para unos vinos espumosos de 1005.

A tenor del comportamiento de nuestras viníferas mayoritarias, y conjugando criterios de rentabilidad y calidad, podemos afirmar en este sentido lo siguiente:

1) Sólo criterios de mayor rentabilidad del cereal, antaño ciertos, pueden justificar que la variedad tempranillo se halle *frenada* por la cota 580, cuando su comportamiento en los escasos pagos altos en que se cultiva están siendo muy buenos.

2) El buen comportamiento de viura en la cota 640 permite asegurar que el límite actual del cultivo de la viña en Rioja Alavesa tiene motivaciones ajenas a la vocación vitícola.

3) La existencia de unos viñedos residuales en Meano (población navarra de la Sonsierra de Cantabria) lindantes con Cripán, Viñaspre y Barriobusto confirma en nuestro ecosistema la presencia de la vid en la cota 750, lo cual nos permite disponer de un amplio margen de selectividad, habida cuenta de que entre los 550 y los 750 metros tenemos casi 5.000 hectáreas de superficie agraria útil sin viñedo (Ver mapa y tabla 1). Esta idea queda confirmada también por el hecho de que en localidades de Rioja Alta, como Daroca, Sotés, Badarán o Cordovín la viña supera con frecuencia la cota 600 y alcanza en muchos pagos la cota 730, con el agravante de que en esta

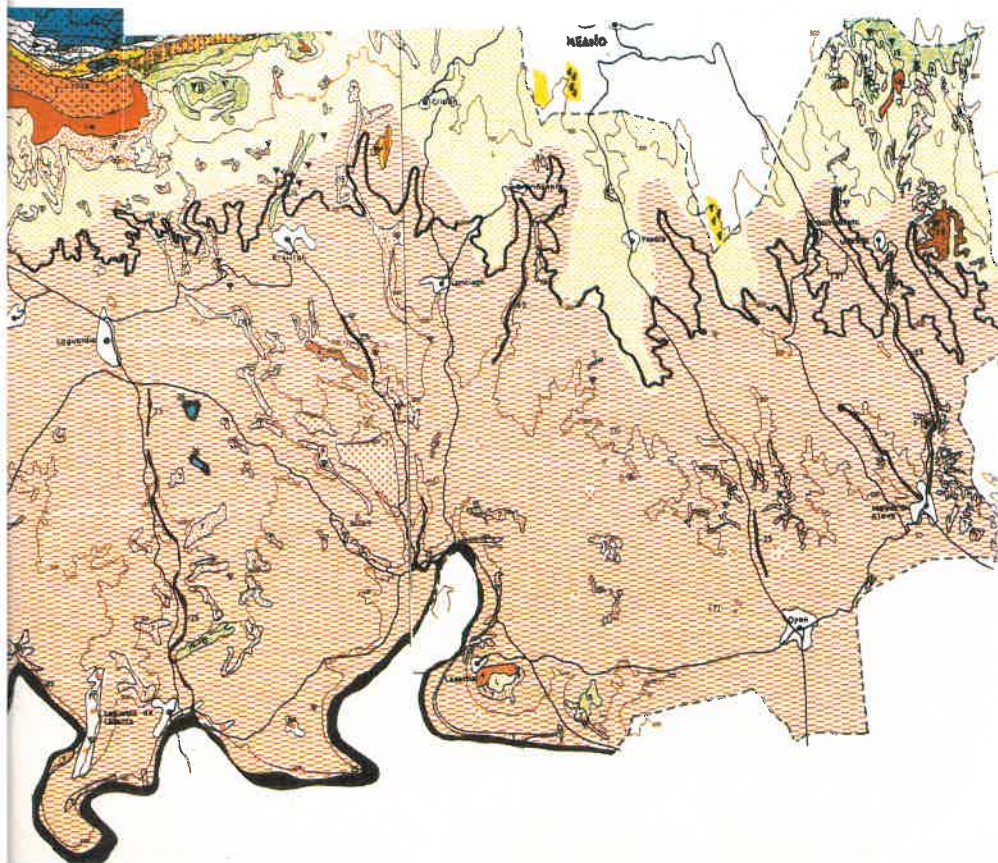


TABLA 1

| MUNICIPIOS    | Altitud (m.) | Superficie tierra labrada (Ha.) (1) | Superficie cereal (Ha.) (2) | Superficie viñedo Total (Ha.) (3) | Superficie viñedo injertado (3) | Superficie viura (Ha.) (3) | % Viña Viura | % Uva viura |
|---------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------|--------------|-------------|
| BAÑOS DE EBRO | 425          | 656                                 | 12                          | 515,3                             | 479,1                           | 96,9                       | 20 %         | 25 %        |
| CRIPAN        | 696          | 809                                 | 500                         | 59,3                              | 53,2                            | 7,8                        | 15 %         | 19 %        |
| ELCIEGO       | 451          | 953                                 | 10                          | 976,5                             | 868,9                           | 75,0                       | 9 %          | 11 %        |
| ELVILLAR      | 585          | 1.207                               | 500                         | 595,2                             | 538,9                           | 93,0                       | 17 %         | 21 %        |
| LABASTIDA     | 549          | 1.368                               | 245                         | 926,7                             | 813,5                           | 151,3                      | 19 %         | 24 %        |
| LAGUARDIA     | 635          | 3.435                               | 910                         | 2.831,3                           | 2.508,8                         | 381,9                      | 15 %         | 19 %        |
| LANCIEGO      | 545          | 1.172                               | 250                         | 890,9                             | 727,1                           | 112,6                      | 15 %         | 19 %        |
| LAPUEBLA      | 429          | 115                                 | ---                         | 281,3                             | 252,8                           | 55,6                       | 22 %         | 27 %        |
| LEZA          | 569          | 540                                 | 61                          | 284,1                             | 268,5                           | 25,9                       | 10 %         | 12 %        |
| MOREDA        | 462          | 307                                 | 121                         | 251,6                             | 194,9                           | 60,4                       | 31 %         | 39 %        |
| NAVARIDAS     | 536          | 613                                 | 42                          | 551,5                             | 513,5                           | 51,9                       | 10 %         | 12 %        |
| OYON          | 440          | 2.925                               | 1.253                       | 771,0                             | 653,3                           | 164,3                      | 25 %         | 31 %        |
| SAMANIEGO     | 572          | 594                                 | 143                         | 390,9                             | 369,4                           | 50,9                       | 14 %         | 18 %        |
| VILLABUENA    | 478          | 643                                 | 20                          | 499,3                             | 463,8                           | 68,8                       | 15 %         | 19 %        |
| YECROA        | 694          | 1.523                               | 980                         | 230,8                             | 177,3                           | 21,5                       | 12 %         | 15 %        |
| RIOJA ALAVESA | ---          | 16.860                              | 5.047                       | 10.055,9                          | 8.883,5                         | 1.418,3                    | 16 %         | 20 %        |

(1) Censo Agrario de la Comunidad Autónoma Vasca.

(2) Estimación de las Cámaras Agrarias (1987).

(3) Inventario Vitivinícola de la Comunidad Autónoma Vasca (1987).

subzona, por su orientación norte, el clima es más adverso que en Rioja Alavesa; buena prueba de ello es el bajísimo valor de la integral heliotérmica (2, 5-3, 0) y la sorprendente convivencia de la vid con el robledal de *Quercus toza*.

Por otra parte, la idoneidad vitícola de esta franja alta y húmeda de la sioniera alavesa puede ratificarse en los próximos años si se acentúa la tendencia climática hacia la aridez, tal como comentábamos en el número 12 de SUSTRAI y que ha confirmado el pasado mes de octubre el Congreso Mundial de Climatología.

### Potencialidad de Rioja Alavesa para obtener vino espumoso

Decíamos anteriormente que la evolución del gusto de las nuevas generaciones de bebedores de vino tiende hacia otros tipos más suaves, *lights*, como los vinos espumosos. La evolución de la producción española de vinos espumosos es fiel reflejo de esta realidad: mientras que en 1960 apenas llegaba a los nueve millones de litros, en la actualidad ronda los 90 millones.

El sector de vinos espumosos es la excepción que confirma la regla en lo que se refiere al descenso en el consumo de vino. Efectivamente, aunque la producción mundial de vino crece en una progresión lenta pero constan-

te (se cifra en torno a los 350 millones de hectolitros en el año 1990), el consumo mundial está en clara regresión, según las previsiones de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino): 270 millones de hectolitros en 1990. Ello es debido a la drástica disminución del consumo en Francia, Italia y España, países que participan en algo más del 50 % del mercado vitivinícola mundial (Ver tabla 4).

En la actualidad el consumo de vinos espumosos en España alcanza los dos litros por habitante y año (el doble

**La exposición solana del viñedo de Rioja Alavesa permite alcanzar a éste unas cotas muy superiores a los 600 metros, límite actual del cultivo de la vid en la comarca.**



que hace una década), cifra superada ampliamente en Euskadi, donde se consumen tres litros *per cápita* anuales.

La demanda de vinos espumosos en el País vasco la cubre en un 93 % el cava catalán; en menor medida (5 %) espumosos de cava de la provincia de La Rioja y en un porcentaje mínimo (2 %) la producción de bodegas autóctonas. Hoy por hoy, desgraciadamente, la elaboración de espumosos en la Denominación de Origen Rioja es muy baja: 460.000 litros en 1987, de los que el 25 % corresponden a Alava y Navarra.

La uva destinada a dar un buen vino para producir espumosos ha de cumplir una serie de requisitos importantes: riqueza glucométrica moderada (905-1005), alta acidez (8-10 g/l) pH bajo (2,90-3,10), alto contenido en ácido málico (4,6 g/l), bajo contenido en tirosinasa y aromas afrutados. Cualidades que, como hemos visto, sí pueden conseguir en la viura cuando se cultiva en cotas adecuadas.

Distintos autores han estudiado la características climáticas de los ecosistemas idóneos para la producción de un buen vino base para espumoso. Por lo que se refiere a la Denominación de Origen Rioja, tanto Francia como Royo hablan de una integral heliotérmica máxima de 3,8, valor intermedio entre el que preconiza Fregoni pa-

**TABLA 2**  
**COMPARACION ENTRE LAS VINIFERAS TEMPRANILLO Y VIURA EN RIOJA ALAVESA**

| AÑO  | Peso medio del racimo (grs.) |     | Peso medio de 100 bayas |     | Grado Probable |      | Acidez Total Tártrica (g/l) |     | PH           |      | Acido Málico (g/l) |     |
|------|------------------------------|-----|-------------------------|-----|----------------|------|-----------------------------|-----|--------------|------|--------------------|-----|
|      | TEMPR. BIURA                 |     | TEMPR. VIURA            |     | TEMPR. VIURA   |      | TEMPR. VIURA                |     | TEMPR. VIURA |      | TEMPR. VIURA       |     |
| 1984 | ---                          | --- | 190                     | 166 | 11°6           | 10°3 | 8,0                         | 8,5 | 3,30         | 3,02 | 5,0                | 5,5 |
| 1985 | ---                          | --- | 188                     | 171 | 11°8           | 11°4 | 5,9                         | 7,0 | 3,38         | 3,11 | 2,4                | 2,8 |
| 1986 | 280                          | 295 | 192                     | 145 | 12°1           | 12°3 | 5,6                         | 5,9 | 3,42         | 3,20 | 2,9                | 1,7 |
| 1987 | 315                          | 320 | 229                     | 180 | 12°0           | 11°8 | 6,1                         | 5,6 | 3,40         | 3,32 | 1,8                | 1,3 |
| 1988 | 220                          | 345 | 203                     | 221 | 12°8           | 10°3 | 7,0                         | 7,4 | 3,28         | 3,19 | 3,1                | 3,2 |

**TABLA 3**  
**DIFERENTE COMPOSICION ANALITICA DEL MOSTO DE VIURA SEGUN ZONAS**

| VIÑEDO | GRADO PROBABLE | ACIDEZ TOTAL g./l. | PH   | ACIDO MALICO g./l. | ACIDO TARTARICO g./l. | POTASIO mg./l. | PRODUCCION MEDIA kg./cepa | FECHA VENDIMIA |
|--------|----------------|--------------------|------|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| A      | 11°3           | 6,7                | 3,21 | 2,1                | 7,4                   | 1.290          | 2,7                       | 12-X-88        |
| B      | 10°2           | 9,3                | 2,98 | 5,8                | 7,6                   | 840            | 3,2                       | 23-X-88        |

los espumosos italianos (3,0) y el que se da en la región catalana del cava (5,0); en Rioja Alavesa, la integral heliotérmica oscila entre un máximo de 5,5 en el viñedo suoriental y un mínimo próximo a 4,0 en el viñedo más alto, y éste es, obviamente, más idóneo para el cava que el primero.

Sin embargo, y al margen de criterios científicos de climatología, edafología, ampelografía, etcétera, la polémica Orden de 27 de febrero de 1986 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que delimita la zona acogida a la Denominación Cava ha excluido arbitrariamente de la misma a la mayor parte del viñedo alavés de viura, y en concreto a casi toda la franja vitícola más próxima a la sierra de Cantabria.

Además de la falta de criterios técnicos en la toma de tal decisión, llama

la atención la poca equidad en la distribución de superficie entre las tres provincias incluidas en la Denominación de Origen Rioja, pues mientras a Logroño le aceptan para cava 2.300 hectáreas (el 75 % de las 3.080 que declararon como potencialmente aptas) y a Navarra el 60 % de su viñedo blanco, a Alava tan sólo le admiten el 22 % de su extensión de viura.

Esta arbitraria exclusión de buena parte de nuestro viñedo de viura obliga a considerar otras posibilidades, acogiéndose al Reglamento de la Denominación de Origen Rioja, que permite a las bodegas riojanas elaborar espumoso siempre que dicha actividad sea secundaria. Una de estas posibilidades sería la creación de una v.e.c.p.r.d. (vino espumoso de calidad producido en región determinada), que bien podría llamarse *Espumosos de Alava*, por ejemplo.

### Diversificar la oferta

A modo de conclusión podemos decir que el agricultor de Rioja Alavesa posee una valiosísima cultura vitivinícola, adquirida durante dos milenios, que le capacita para conseguir elaborar todo tipo de vinos de calidad: desde los tintos jóvenes o con crianza de la actualidad hasta los blancos, rosados y espumosos.

Las condiciones agroecológicas de la franja de Rioja Alavesa comprendida entre las cotas 550-750 m. ofrecen amplias posibilidades (son casi 5.000 hectáreas) para el cultivo de viura y otras viníferas destinadas a la producción de vinos blancos y espumosos de calidad. Dentro del monocultivo vitícola de Rioja Alavesa, esta franja incluye la zona más cerealista, la menos rentable, ya que hoy el cereal rinde unos márgenes netos casi diez veces menores que los del viñedo.

Por último, hay que decir que el viticultor alavés está obligado a diversificar su oferta con otros tipos de vinos, además del tinto, para mejorar su competitividad en un mercado cada vez más difícil. Además, podrá solucionar un problema latente como es el de la uva blanca *excedentaria* y cubrir la demanda de las nuevas generaciones de enófilos que se inclinan por vinos más ligeros, como los espumosos. □

**TABLA 4**  
**EVOLUCION DEL CONSUMO DE VINO**

| Litros/habitante y año | 1975 | 1980 | 1985 | 1992* |
|------------------------|------|------|------|-------|
| Italia                 | 104  | 93   | 89   | 84    |
| Francia                | 104  | 91   | 80   | 67    |
| España                 | 76   | 65   | 53   | 39    |
| R.F. Alemania          | 23   | 26   | 26   | 27    |
| EE.UU.                 | 7    | 8    | 9    | 10    |

\* Previsión  
FUENTE: OIV.

**Miguel Gonzalez Larraina**  
**DIPUTACION FORAL DE ALAVA**