

El Jardín de Baco



Tras largos años de esfuerzo, la Rioja Alavesa ha conseguido un vino de fama merecida, a cuya producción destina más de diez mil hectáreas de su suelo.

Las características geográficas, las condiciones climatológicas y la naturaleza del suelo, unidos al propio empeño de los vitinicultores y al interés activo de las autoridades competentes, han logrado que el vino de la Rioja Alavesa alcance y mantenga el liderazgo nacional entre los tintos de mesa, tanto de año como de crianza. Un total de veintidós localidades dan nombre al paraíso de Baco, un pequeño valle sureño del territorio histórico de Alava que se encuentra emplazado en el margen izquierdo

del Ebro, entre Las Conchas de Haro y Lanciego. Laguardia asume los honores de capital histórica.

Aunque salpicado por campos de cereales, el paisaje aparece dominado por reducidas extensiones de viñedos, que desvelan una explotación agrícola basada en el minifundio. En la actualidad, las plantaciones de cepas arrebatan diez mil quinientas hectáreas de terreno, tantas como habitantes hay en la zona.

El cultivo medio por hectárea incluye unas tres mil vides, de las que se obtienen una cantidad de uva que oscila entre los cinco y seis mil kilo-

gramos, aproximadamente, según cosechas.

Un pequeño ecosistema

Las tierras de esta singular parte de Alava disfrutan de un clima suave, casi mediterráneo. La Sierra de Cantabria retiene los fríos vientos del Norte, que podrían alterar el proceso de maduración que los frutos deben seguir. Todo un pequeño ecosistema que favorece el culto a la vid.

La excepcional composición del suelo, calcáreo y de color amarillo, junto al cultivo de secano practicado, redundan directamente en la calidad de los caldos. Así, las cepas alavesas, que se asientan sobre terrenos poco fértiles, proporcionan un fruto de una casta inigualable.

Las principales variedades de uva que crecen en esta comarca son "Tempranillo" y "Viura". En el primer caso, se trata de una planta de granos rojos, con una equilibrada riqueza alcohólica, color y moderada acidez. El setenta y cinco por ciento de la extensión de los viñedos de esta región está monopolizado por ella.

Respecto a la "Viura", cuya presencia se reduce al veinte por ciento del suelo, se emplea para la creación de blancos y espumosos. La "Garnacha", el "Graciano" y la "Malvasía" apenas roban protagonismo a las dos anteriores, debido a un cultivo casi anecdótico.





Un vendimiador avezado puede
coger entre 1.200 y 1.300 kilos
de uva al día.

"Las reducidas superficies de los viñedos revelan una explotación agrícola basada en el minifundio."



La fiesta de la vendimia

El vino es la culminación de un arduo camino que comienza con la plantación de la vid. Desde ese momento, el vitivinicultor deberá ejecutar, cada año, las labores de abonado, poda y tratamientos, aunque no obtendrá resultados hasta pasados treinta y seis largos meses.

El declive de la estación veraniega anuncia el prelude de la faena más gratificante de todas, la vendimia. Conscientes de la necesidad de mano

de obra, miles de temporeros venidos de todas partes invaden las colinas y vaguadas de la Rioja Alavesa.

Armados con un instrumento cortante denominado "corquete", y a golpe de riñón, los trabajadores a vezados recolectarán entre mil doscientos y mil trescientos kilogramos de uva al día. Cada jornada, de ocho horas, les reporta una remuneración cercana a las seis mil pesetas.

Una vez que los remolques de los tractores están repletos de racimos, los vendimiadores se dirigen a las bodegas para vaciar la

carga en unos depósitos de cemento o acero inoxidable llamados "lagos".

La elaboración del vino

Mientras que los cosecheros-artesanos, que representan el cuarenta y seis por ciento de los vitivinicultores, perpetúan una tradición que arranca en el Medievo y que se centra en una elaboración de vino por racimos, las bodegas comerciales y las cooperativas se decantan por el sistema de "despalillado" y estrujado de los frutos. Esta técnica, conocida como "bordelesa", fue introducida por los galos hace dos siglos, con el fin de aumentar la perdurabilidad de los caldos.

A continuación, y como consecuencia del aplastamiento de la masa superior, se origina la fermentación clásica por levaduras en el mosto depositado en el fondo del "lago". El anhídrido carbónico que desprende impregna el conjunto de racimos.

A esta incipiente fermentación de cada grano de uva intracelular sigue una maceración del fruto y la rotura de la película que lo envuelve. El proceso se alarga entre seis y diez días, hasta el completo desdoblamiento de los azúcares.

En el "sangrado del lago" se



"El empeño de los vitinivultores han logrado que el vino de la rioja alavesa alcance el liderazgo nacional."





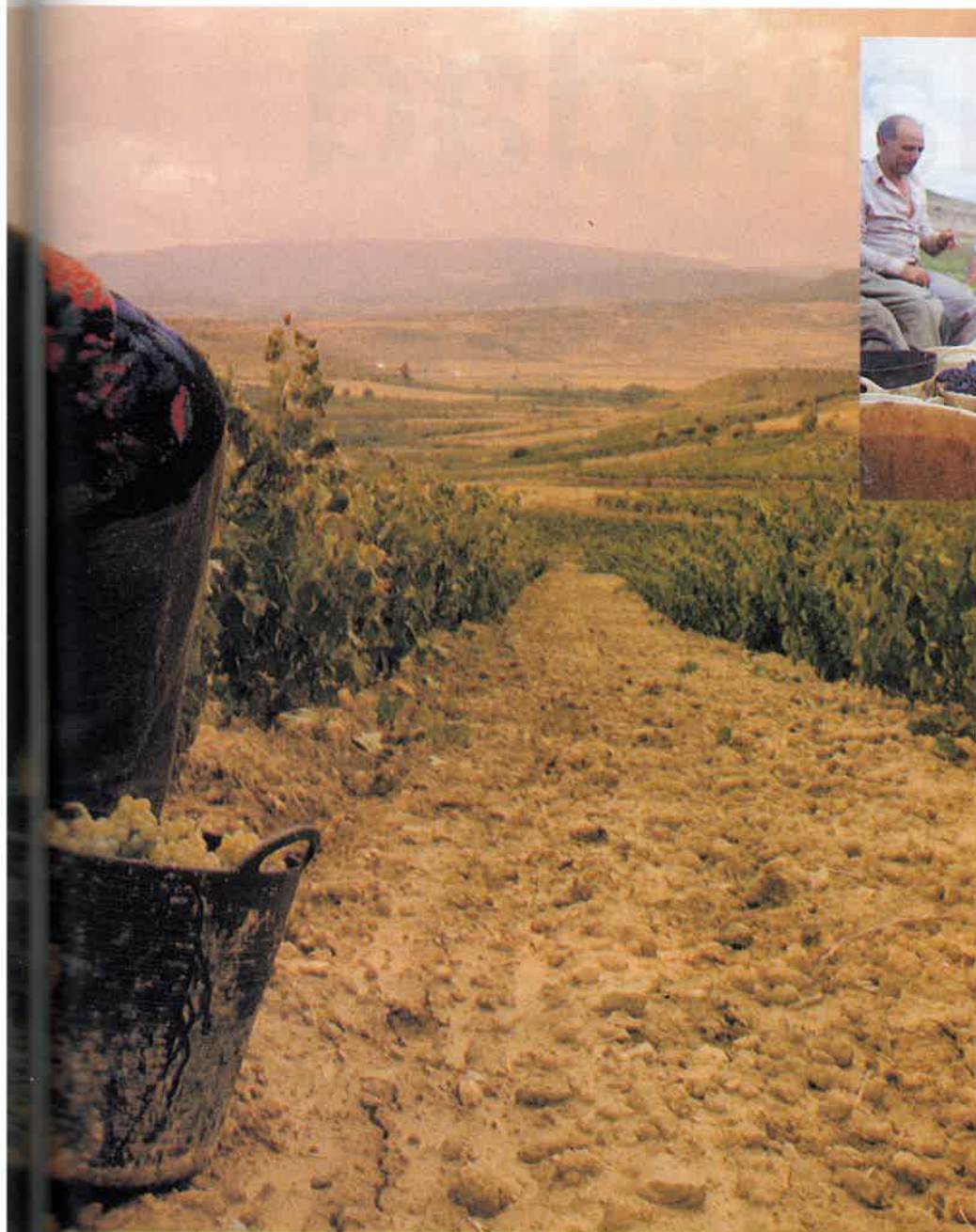
separa el primer mosto -vino o "lágrima" del resto escurrido o "corazón", que se obtiene tras un delicado pisado. El prensado mecánico desligará definitivamente las partes sólidas del caldo de las líquidas para dar lugar al "vino de prensa".

Ahora, dos destinos posibles aguardan al cáliz. Ser bebido en plena juventud como "vino de año", con la añada en la contraetiqueta, o esperar con paciencia que el paso del tiempo y la noble bodega modifiquen sus gustos y olores hasta hacerlo viejo en sus diferentes grados: de crianza, reserva o gran reserva.

Texto: Iciar Ochoa de Olano
Fotos: Javier Martín, Paulino Oribe



La comarca alavesa aporta cerca de un 30% de la cosecha de cada año en la denominación de Origen Rioja.



"La Rioja Alavesa es la única área del País Vasco que exporta vino."

1994, "muy buena" cosecha

En 1993 se recogieron 63,5 millones de kilogramos de uva en toda la Rioja Alavesa, de los que se extrajeron 48,5 millones de litros de vino: 44,3 de tinto, 2,7 de blanco y 1,6 de rosado.

La cosecha del presente año, aunque inferior en un quince por ciento a la de 1993, se perfila como "muy buena", según los expertos. En los últimos tres lustros, las añadas de 1981, 1982 y 1985 proporcionaron también cualidades merecedoras de esta calificación.

La producción de caldos de la Rioja Alavesa, única área del País Vasco exportadora de vinos, está dominada por las bodegas de Faustino Martínez y Pedro Domech y Marqués de Riscal.

Un tesoro tan sabroso para el paladar precisa de una normativa que impida las imitaciones. El punto de partida en la configuración de un sello de garantía se sitúa en el 26 de octubre de 1926, fecha en que nace el Consejo Regulador.

Dos años después, este órgano delimitaría la zona que podía acogerse a los beneficios de esta iniciativa. Desde que en 1970 se promulgara el Reglamento de la Denominación de Origen Rioja, los néctares de Alava cuentan con su protección.

En la actualidad, el pequeño valle aporta cerca de un treinta por ciento de la cosecha de cada año de la Denominación de Origen Rioja.

