



Copas de vino servidas en un bar de la calle Laurel de Logroño. :: JUAN MARÍN

¿Cuál es el vino típico de Rioja?

Antonio Remesal echa mano de la Historia para recordar cómo es el vino riojano

Clásicos con tostados suaves y roble americano conviven con vinos de más cuerpo y roble francés con un objetivo común: facilidad de beber



LOGROÑO. «Este es el Crianza típico de Rioja», decía un amigo no hace mucho mientras ‘chateábamos’ en la calle Laurel. Mi mujer, Cristina, que le ha cogido el gusto a esto del vino (al bueno), replicaba: «No, ¡qué va!, éste es el vino que se hacía antes, ahora los vinos tienen más color, son mucho más complejos y estos vinos ya son historia». Así empezó una conversación y un recorrido itinerante por las calles Laurel y San Juan en busca del ‘típico crianza de Rioja’.

Aunque pueda parecer que hay un

consenso sobre cuál es el más representativo vino de Rioja, la realidad es que las opiniones son múltiples y diversas. Lo son porque éste es un concepto que evoluciona del mismo modo que todo lo que nos rodea. Lo hace de acuerdo a las demandas y vaivenes de la sociedad, a la situación económica, a las tecnologías, a la globalización del material vegetal, a las querencias de críticos y prescriptores... y, también, a la evolución en el tiempo de las personas que hacen los vinos y de las que los beben.

Nada es ajeno al calendario. Si queremos por consiguiente calificar un vino como típico, característico, o que la gente en general reconozca como Rioja, procede referirnos primero a una fecha o periodo de tiempo determinado. Conforme cambian los gustos y se producen avances en las técnicas agronómicas y enológicas, se van adaptando los vinos, si bien, su personalidad o estilo, si funciona, se mantiene.

Allá por finales del siglo XVIII, Manuel Quintano, canónigo de la catedral de Burgos, nativo de Labastida y de familia de viticultores con muchas fanegas, consideraba que andá-

bamos un poco despistados con el vino que aquí se hacía. El vino típico en aquellos años, era el cosechero, con uvas enteras, en bodegas donde la higiene brillaba por su ausencia y que había que beber antes de verano porque se picaba. El transporte se hacía en pellejos recubiertos de pez que le imprimían el sabor amargo característico. Ante el poco futuro que Quintano ve al viñedo, ya entonces era de lo que se vivía, hace sus maletas y decide irse adonde estaban los que más sabían, a Burdeos.

Por allí está unos años tomando buena nota sobre qué hacer para que el vino no se avinagre y mejorar su calidad con vistas a los mercados extranjeros entonces en auge. Ve cómo en Francia utilizan tinajas y barricas para elaborar y transportar el vino, hacen uso del azufre, se esmeran en la limpieza, despalillan, bazuquean, prensan delicadamente, trasiegan, clarifican con claras de huevo... ¡Vamos, más o menos lo que hacemos ahora, pero ¡hace más de 200 años!

Cuando regresa, ilusionado, da a conocer el nuevo estilo francés de elaboración. Él lo implanta en su casa, y pocos, sólo los más cercanos, le imi-

tan; consigue exportar su vino a Centroamérica, por primera vez embottellado en España, pero los que manejan en aquella época el cotarro (los cosecheros), que no quieren meterse en inversiones y hacer experimentos, deciden pararle los pies.

A golpe de reglamento fijan el precio independientemente de la técnica utilizada para la elaboración. De este modo «sacan» del mercado a los vinos elaborados con la técnica francesa, mucho más costosa. Los intereses particulares quedan por encima de los generales. Acaba Quintano sus días apartado incluso por sus vecinos, desterrado de su pueblo y de sus viñas, con una palmada en la espalda, una medalla de plata por su esfuerzo y algo así por despedida: ‘con el sermón a otra parte’; ‘señor cura a tus misas’ o ‘las uvas están verdes’.

En resumidas cuentas, así éramos

«Los métodos franceses no cuajaron en el siglo XVIII con Manuel Quintano pero sí un siglo después»

entonces (y poco hemos aprendido). Hubo de esperar más de cien años, mildius, filoxeras, y más calamidades, a otros que viajaron a Francia, y a los que de Francia vinieron, para que en Rioja se adoptara como propio el estilo bordelés. Desde entonces, los gustos y tendencias han evolucionando y se han dado pasos hacia adelante, pero también hacia atrás. No obstante la influencia francesa es tal, que una vez cuajado el estilo, no se ha hecho otra cosa que variaciones sobre la versión original.

Pero si cabe destacar un periodo de transformación en el último siglo, éste ha sido el de los últimos 30 años. Y lo ha sido por las grandes mejoras en las instalaciones, de los protocolos de limpieza e higiene, el reconocimiento unánime del viñedo y de la selección y cuidado de la uva como factores de calidad prioritarios, sin olvidarse, de las exigencias competitivas. ¡A la fuerza ahorcan! En este periodo, y ciñéndonos al vino tinto criado en madera que es con el que se identifica Rioja en el mundo, las elaboraciones han seguido dos corrientes principales:

1.- Bodegas de siempre, continuistas, que mantienen las técnicas tradicionales incorporando nuevas tecnologías pero tratando de no desvirtuar los vinos por los que se les conoce. Utilizan las mezclas de variedades como base de sus vinos, criados fundamentalmente en roble americano con tostados suaves. El resultado: vinos con graduaciones entre 12 y 13°, color moderado y fáciles de beber.

2.- Bodegas creadas a partir de 1990 más influidos por nuevas tendencias. Aparecen los vinos de ‘autor’, los monovarietales, la madera francesa destaca, los tostados son diversos, las maceraciones más largas, y como resultado, vinos de más cuerpo, grado y color. Sabrosos, pero la mayoría para no beber muchas copas.

Y, como en el término medio está la virtud y al final todo cae por su propio peso: la enjundia de los vinos tradicionales, fruto del saber acumulado de muchos años, se reconoce por unanimidad y las mejoras se consolidan. Todo para conseguir vinos más próximos al consumidor medio, agradables para cualquier momento y ocasión. Podemos decir entonces, que el vino típico de Rioja hoy, es un vino complejo, con equilibrio entre la madera y la fruta, con final largo y fácil de beber, que cumple las expectativas del aficionado más exigente. Si lo buscan lo encontrarán en muchas bodegas riojanas. Mi mujer no iba nada descaminada.



REPOSTA 40 €
Y LLEVATE UN
LAVADO GRATIS*

- ✓ Abierta 24 horas los 365 días del año
- ✓ Servicio atendido
- ✓ Descuentos especiales para transportistas
- ✓ Lavaderos, aspiradores y pistas de lavado a presión

Avda. de Madrid, 25
26007 Logroño 941 210 844
lasgaunas@lasgaunas.es

* Oferta válida los martes y miércoles para turismos, 4x4 y camionetas hasta agotar existencias