



Riojas de oro, plata y bronce (y II)

La propuesta permite a grandes clásicos y los 'vinos singulares' compartir la cima de la pirámide



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero agrónomo y enólogo

Los tres niveles ponen 'negro sobre blanco' la realidad vitícola y comercial de la DOC y 'legalizan' el actual mercado de excedentes

LOGROÑO. Proponíamos ayer, en la primera parte de una nueva clasificación para los vinos de Rioja, un sistema de catalogación diferente, que afecta tanto a los vinos de calidad (la parte alta) como a los de menores exigencias en cultivo y bodega, con el amparo incluso de producciones que hoy Rioja no contempla pero que son una realidad en los mercados, como los vinos de semicrianza, los que utilizan chips e incluso los envasados de bag in box.

La flexibilidad de este sistema, u otro similar, permite al productor elegir en qué nivel o niveles desea trabajar y pone negro sobre blanco la realidad vitícola y enológica de Rioja, lo que nos daría credibilidad en el mercado y, sobre todo, seguridad y confianza al consumidor. No necesariamente el nivel de más calidad es el más rentable (puede serlo incluso el tercero), pero Rioja podría vender más vino y mejorar claramente sus márgenes por arriba.

Asimismo, el sistema de control se simplifica sustancialmente, ya que cada bodega puede comercializar tantas botellas de vino de cada categoría como equivalente de uva recibe de cada segmento. La propuesta concilia las diversas sensibilidades de Rioja, es sencilla y de rápida aplicación, dando respuesta inmediata a la demandada diferenciación de Rioja a la espera de que las clasificaciones por terroir vayan consolidándose. Así es con más detalle:

1 Banda oro

Sólo para vinos de calidad superior garantizada, a la altura de los mejores pagos de las denominaciones de prestigio (Crus de Burdeos, Clos de Borgoña o Chianti Clásico por citar algunos). Entrarían en este grupo

tanto vinos del año como de guarda siempre que respeten las condiciones restrictivas de cultivo y elaboración. Con cabida pues para los vinos de 'viñedos singulares' (entidades geográficas menores o terruños parcelarios), para los 'vinos de municipio' y elaboraciones especiales y, también para los 'vinos clásicos', que ahora identificamos como crianzas, reservas y grandes reservas y que son elaboraciones históricas, en la mayoría de los casos de mezclas de uvas de grandes viñedos y que la propuesta del Consejo Regulador para la cúspide de Rioja hoy deja al margen. Las elaboraciones especiales, los llamados vinos de garaje, de autor, de alta expresión, etc. entrarían también en este grupo con una contraetiqueta específica creada al efecto.

Variedades y viñedos: las clásicas de Rioja, mientras que las foráneas no podrán ser predominantes. La uva procederá de viñedos antiguos, aunque podrán tener cabida también plantaciones a partir de cinco años y siempre con vendimia manual.

Rendimientos: hasta 6.000 kilos por hectárea ó 42 hectolitros/ha en tinto y 7.000 Kg/ha ó 49 hl/ha en blanco. En todos los casos a la altura de las grandes denominaciones mundiales.

2 Banda plata

Para vinos más básicos de calidad que el primer nivel, con precio moderado para

competir en mercados de gran consumo. El equivalente en Francia a los vinos de villages de Borgoña, a las denominaciones regionales o satélites de Burdeos (que ponen en la etiqueta muy grande Burdeos) o en Italia, al Chianti. Son vinos destinados a consumo joven, semicrianzas y crianzas.

Rendimientos: producción máximas para variedades tintas 7.850 kg/ha de y 9.000 kg/ha para blancos. El rendimiento de transformación máximo será de 0.70 litros por kilogramo de vendimia

(como en el primer nivel). Son equivalentes a 55 hectolitros/hectárea para tintos (igual que Burdeos AOC y por debajo de las apelaciones regionales de Borgoña, con 50-69 hl/ha) y 63 hl/ha blancos para blancos (inferior a blancos secos de Burdeos, con 65 hl/ha, y en el promedio de las apelaciones regionales de Borgoña con 55 a 75 hl/ha). No podrá indicarse en la etiqueta la procedencia de la uva de viñedos viejos. Respecto a las variedades de uva, las autorizadas por el reglamento, incluidas las foráneas.

3 Banda bronce

Vinos correctos sin virtudes ni defectos, de viticulturas intensivas y elaboración más industrial. Irían a este nivel vinos descalificados de niveles anteriores más exigentes, vinos de prensa y aquellos producidos en viñedos que por rendimiento sobrepasan los límites. Uvas de viñedos de terrenos fértiles, con densidades de plantación bajas, clones productivos, portainjertos muy vigorosos y donde las técnicas vitícolas se orientan a la productividad. En este nivel se encontrarían los vinos más económicos con calidad Rioja destinados a un consumo diario.

Identificación: hacen mención a su

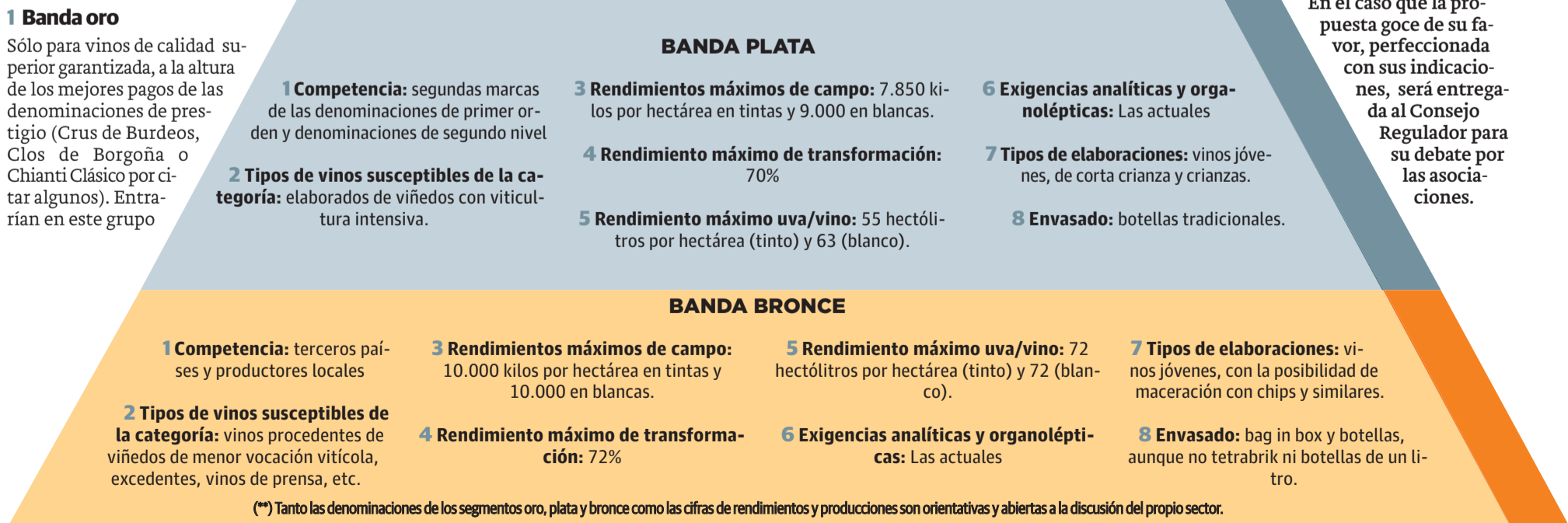
producción en Rioja ('vino del territorio del Rioja' o algo similar), pero sin contraetiqueta de la DOC.

Elaboraciones y envases: se permitiría el envasado en un formato alternativo a la botella de 0.75 l, que permitan la perfecta conservación una vez abiertos y más ecológicos (bag in box), pero sin tetrabrik o similares. Permitiría a Rioja entrar en mercados que demandan este envase y que ahora son inaccesibles y acabará con el mercado paralelo y nada transparente del vino que hoy se vende como excedentes de Rioja. Serían vinos jóvenes y también con gusto y aroma madera (chips).

Rendimientos máximos: 10.000 kg/ha, lo mismo en blanco que en tinto, ya que se entiende que producciones superiores a esta cifra difícilmente podrán alcanzar la calificación Rioja y los rendimientos de transformación podrán llegar hasta 0.72 l/kg de vendimia. Son valores similares a los de terceros países competencia de Rioja en los mercados menos exigentes como Sudáfrica, Australia, Argentina o Chile. Mejoraríamos igualmente la competitividad en países importadores de producto Rioja en los que difícilmente podemos entrar con productos de baja gama por su cercanía al consumo y elevados rendimientos.

¿Le gusta la propuesta?, dígalo en Facebook o Internet

La propuesta se dirige a viticultores, bodegueros, técnicos, trabajadores del sector, consumidores o cualquier ciudadano, para que critique, cuestione, haga sugerencias, o indique su conformidad o no a la misma. Pueden hacerlo en mi blog 'Hablando de vino' o en Facebook (Antonio Remesal). En el caso que la propuesta goce de su favor, perfeccionada con sus indicaciones, será entregada al Consejo Regulador para su debate por las asociaciones.



(**) Tanto las denominaciones de los segmentos oro, plata y bronce como las cifras de rendimientos y producciones son orientativas y abiertas a la discusión del propio sector.