

NOTAS SOBRE HISTORIA Y GEOGRAFIA DEL VINO DE RIOJA

Antonio Larrea Redondo



EL estudio de la vitivinicultura riojana, para ser completo, ha de abarcar, además del estudio de las bases de esta riqueza que es el vino de Rioja, a saber, el clima, el suelo y las variedades de que procede, el conocimiento de la evolución de esta vitivinicultura y los problemas que esta evolución ha hecho surgir con el tiempo. Veamos, pues, cual es la historia del vino de Rioja, y, decimos del vino de Rioja, pues aunque se quiera estudiar solamente la planta, como en su mayoría está acondicionada a la producción de vino, es en definitiva el vino el que ha movido a los hombres de la Rioja al fomento de esta rama de la agricultura. La visión de la historia del vino de Rioja nos dará a conocer los problemas que han surgido o surgen como consecuencia del desarrollo de la vitivinicultura riojana.

Historia del vino de "Rioja"

En la Rioja, como en muchas otras regiones de España, el cultivo de la vid y la elaboración de vinos es anterior a cualquier mención escrita de los mismos, por lo cual necesariamente hemos de dividir este esbozo histórico en dos grandes partes: lo que se conoce por tradición oral y deducción lógica de sucesos conocidos, y lo que se conoce mediante fuentes escritas.

No existe, en la Rioja, ninguna leyenda como la mencionada en las historias del vino de Jerez, según la cual Noé, después del diluvio hizo una visita al Sur de la Península y, a la vez que comprobaba cómo se había establecido su nieto Tarsis, inspeccionó los viñedos que se estaban comenzando a plantar.

No obstante, es más que probable que el cultivo de la vid sea muy anterior a la época romana en la Rioja, y que los pueblos riojanos —berones y otros— beberían vino con fruición y lo venderían a los arriesgados, al par que cautelosos, mercaderes tartesios, cretenses, egeos y fenicios, que en ligeras barcas de cuero remontaban el río Ebro hasta *Farum*, el faro de *Bilibio*, cerca del actual Haro.

También es muy probable que el cultivo de la vid continuara en la época romana —unos versos de Aurelio Prudencio, de Calahorra, parecen aludir a ello— visigoda y árabe, llegando con más a menos intensidad a la época de los reinos españoles de la Edad Media.

A partir de la Edad Media, existe una base escrita que nos permite conocer la historia del vino de Rioja, siendo Diego Ochagavía quien más ha investigado en este sector histórico.

En 1063, en la carta de población de Longares, se encuentra la imposición a los vecinos de esa localidad de una carga o servidumbre a favor del monasterio de San Martín de Albelda, de “dos días de arar, dos días de cavar, dos días de entrar, dos días de cortar y uno de vendimiar...”.

A partir de entonces abundan los testimonios escritos, por los que nos enteramos de lo que relatamos a continuación.

Hubo una pugna entre la región de la Rioja y sus limítrofes, lo que dio lugar a medidas proteccionistas mutuas. Prohibición de entrar vino navarro en la Rioja, o fuertes aduanas en el reino de Navarra respecto al vino de Rioja.

El vino de Rioja conoció la expansión al Nuevo Continente, importado por descubridores y colonizadores.

El vino de Rioja se elaboraba en casi toda la región, ya que se menciona en 1594 la abundancia de viñedos en Nájera y Santo Domingo.

En el siglo XVIII “...cada día aumentaba el plantío de viñas sin consultar sus verdaderos intereses (los agricultores)...”.

Hubo una época de decaimiento en el comienzo o primera mitad del siglo XVIII, debida a la crisis general que padecía España por aquellas épocas.

En 1790 se fundó la Real Sociedad Económica de Cosecheros de la Rioja Castellana, uno de cuyos objetos era el fomento del cultivo de la vid. Esta sociedad se reconstituyó en 1815 y volvió a reanudar sus actividades en 1827, presentando entre sus logros: la construcción de un camino para facilitar el comercio del vino entre Logroño y Haro.

(en realidad, se trataba de una transformación análoga a la actual construcción de autopistas), la creación de una especie de consultorio y hacer el proyecto de una Escuela de Enología.

En 1860 el impulso de varias familias nobiliarias, grandes viticultores, inició el camino de la industrialización del vino de Rioja, mediante la crianza y embotellado del mismo. Las Bodegas Marqués del Riscal, con esa fecha iniciaron su vida, aunque ya anteriormente y en otros puntos había habido ensayos de crianza y embotellado.

Pero en 1868 se iniciaba la invasión filoxérica en España y, por ello, en la Rioja la principal preocupación fue la contención de la plaga, fundándose una Comisión Provincial en 1878 para hacer trabajos de prevención de la misma. No obstante en junio de 1899 apareció en dos viñedos del término de la localidad de Sajazarra.

Entretanto se había fundado en 1892 la ansiada Escuela de Enología, junto con una Estación, que entonces se llamó Estación Enológica de Haro.

Entre 1901 y 1902 de las 52.592 Has. que había en la provincia de Logroño 36.692 estaban destruidas y 15.900 seriamente afectadas. Por ello hubo que pensar no en prevenir la filoxera, sino en replantar el viñedo, para lo que se creó un Servicio Vitivinícola Provincial, cuyo director e impulsor fue F. P. Pascual de Quinto, y una Caja Rural Provincial para conceder ayuda, pudiéndose decir que hacia 1910 se encontraba casi terminada la repoblación del viñedo riojano.

Reconstituido el viñedo, fundándose constantemente bodegas industriales, y en plena labor de enseñanza la Estación Enológica de Haro, llegó el momento de pensar en proteger el nombre del vino de Rioja solicitando para él los beneficios de la denominación de origen, concepto legal ya existente en Europa.

Se constituyó el Consejo Regulador de la denominación de origen Rioja por R. D. de 26 de octubre de 1926, ejerciendo sus funciones hasta 1931, en que sufrió una interrupción, reanudando su actuación en 1933, por poco tiempo, ya que en una Asamblea General de agricultores celebrada en un cine de la ciudad de Logroño, el 19 de diciembre de 1944, se solicitó la constitución, de nuevo, de dicho organismo, lo que tuvo lugar el 25 de marzo de 1947, fecha en que se aprobó un Reglamento del mismo. Desde entonces, y hasta este año de 1973, la denominación de origen ha sido aplicada a los vinos Rioja.

LA REGION VINICOLA “RIOJA” Y SUS COMARCAS

La región “Rioja”

La región vitivinícola Rioja es un trozo del Valle del Ebro, sito a 165 Km. de la frontera de España con Francia, por Guipúzcoa. Está limitada a Norte y Sur por cadenas montañosas, que se cierran en el Oeste, en el punto llamado Conchas de Haro, y se abren ampliamente al Este, como si fueran las ramas de una tijera abierta. La localidad más occidental es Haro, y la más oriental es Alvaro, distanciadas entre sí unos cien kilómetros; la anchura máxima del Valle del Ebro, en Rioja, viene a ser de unos cuarenta kilómetros.

La mayor parte de la región pertenece administrativamente a la provincia de Logroño, con unas comarcas al Norte, enclavadas en las provincias de Alava y Navarra.

Como el vino es un producto transformado de la uva, conviene considerar qué factores influyen en la misma para que luego tenga unas características especiales que definan la región vinícola. Y la experiencia de siglos demuestra que la uva es una resultante del todo geográfico en que crece, así como de sus diversos componentes: clima, suelo, especialmente. Por ello se va a profundizar un poco en todo ello para ver cuáles son los factores de influencia que determinan la existencia de un vino Rioja, con varios subtipos.

Marco geográfico

El río Ebro, con sus afluentes, y las montañas del Norte y del Sur son las constantes geográficas que determinan el “ser” de la zona Rioja. El río Ebro dando a esta parte del Valle su forma alargada y estrecha; las montañas limítrofes extendiendo sus estribaciones, lo que da a la mayor parte de la zona, especialmente en su parte Oeste, un perfil accidentado, sucesión de pequeñas alturas y valles estrechos.

Señalemos al Norte las Sierras de Toloño y Cantabria, abruptas, cercanas al río Ebro, haciendo que la parte Norte del Valle sea estrecha y muy accidentada; las sierras de Cellorigo, Camero Viejo y Camero Nuevo, sitas al Sur, están bastante más lejos del Ebro que en la parte Norte, por lo que pueden existir afluentes, valles de ciertas dimensiones, y señalarse la presencia de sierras secundarias que dividen estos valles.

Siete son los afluentes del Ebro en la zona Rioja, que le dan una fisonomía sencilla y fácil de recordar. De Oeste a Este tenemos Oja

y Tirón, que se reúnen antes de desembocar en el Ebro; Najerilla, un buen río truchero; Iregua y Leza, en las cercanías de Logroño; marcando la transición a la parte más llana de la zona; y, por último, ya en la llanura: Cidacos y Alhama.

En este conjunto de valles que forman el conjunto que conocemos con el nombre de zona Rioja, una tierra rica, abrigada, sembrada de poblaciones cargadas de historia, albergando a unos hombres definidos en una publicación de López de Zárate como “dionisiacos” “apasionados” y “violentos”, bastante individualistas, y cordiales con el forastero que pasa.

Clima

Según el esquema clásico, el clima de la zona Rioja es continental, templado, de influencia lejana atlántica. Sus inviernos son relativamente suaves, no viendo la nieve más que la parte Oeste dos o tres veces durante los meses de enero y febrero; las primaveras son variables y desapacibles, con el peligro constante de heladas en el mes de mayo; los veranos cortos y tormentosos; las otoñadas, con mucha frecuencia suaves y largas, permitiendo hacer buenas vendimias.

Las medias climatológicas varían a lo largo del río Ebro, de Oeste a Este, como lo demuestran unas cifras que a continuación se exponen:

<i>Localidades</i>	<i>Temperaturas</i>	
	<i>Media anual</i>	<i>Lluvias</i>
Haro	12°7	499
Nájera	9°8	508
Cenicero	13°0	428
Fuenmayor	13°2	438
Logroño	13°0	381
Sartaguda	13°8	387
Calahorra	13°4	443
Alfaro	14°4	284

Más interesante desde el punto de vista de los cultivos es la clasificación propuesta por el norteamericano Thornwaite, basada en comprobar si el agua del cielo es suficiente para mantener un cultivo corriente sobre la tierra; según esta comparación, sea positiva o negativa, los climas se considerarán húmedos o secos, con una escala de gradaciones.

Según los cálculos de A. Larrea Redondo, la parte occidental de la Rioja, a partir de una línea que pasa aproximadamente entre Cenicero y Fuenmayor, es semihúmeda, y la parte oriental de la Rioja, a partir de esa línea, es semiseca.

Como puede verse, la parte oriental de Rioja, la más llana, y a la que se suele dar el nombre de Rioja Baja, es de vocación xerófila y le van bien —en secano— los cultivos de esta clase: cereal, viñedo, olivo.

Suelos

Es relativamente escasa la bibliografía sobre suelos, siendo en años posteriores a 1960 cuando se han realizado estudios con finalidad concreta de cultivo de la vid.

Resumiendo los datos existentes, podemos decir:

En cuanto a origen, los suelos de la Rioja vitícola forman parte de la gran capa formada en la era terciaria, períodos oligoceno y mioceno, con unos estratos aluviales en las márgenes del Ebro y de sus afluentes.

En cuanto a composición, descendiendo de la Sierra de la Demanda hacia el Ebro, se encuentran arcillas margosas, que alternan con areniscas poco cimentadas; a ambos lados del Ebro, ya cerca de Haro, las tierras son amarillentas, debido a la presencia de sales de hierro, mientras en la Rioja Baja los suelos son más bien arcillosos, pardorrojizos, de pH alto. Los suelos aluviales son de carácter limoso-arcilloso.

En cuanto a fertilidad, los terrenos de la Rioja en los cuales se cultiva la vid son de fertilidad media a baja, empobrecidos por miles de años de cultivos, con algunas épocas históricas de deficiente abonado. Hay que hacer notar que en Rioja Alavesa existen unos enclaves en los cuales los suelos son más ricos en fósforo y potasio, lo que influye en la calidad de los vinos, especialmente por la cantidad de potasio.

Viticultura

Cultivo de la vid en la región

El cultivo de la vid en la región es de origen inmemorial, y es muy posible que la vid se cultivara ya en la época prerromana y fuera objeto de comercio con los mercaderes egeos, egipcios y fenicios, que subirían hasta la Rioja siguiendo el curso del Ebro. Con todo, el

cultivo de la vid se encuentra en tercer lugar entre los de Rioja, detrás de cereales y hortofruticultura.

Según unos datos del año 1968, las cifras de producción son:

	<i>España</i>	<i>Rioja</i>	<i>%</i>
Miles de hectáreas de viña	1.692	41'6	2'5

Según tiene lugar la imposición de unas modas, una marcha determinada de la economía agraria, una promoción organizada, etc., el cultivo tiene ciertas oscilaciones en más o en menos.

Variedades cultivadas

Las variedades cultivadas en la región Rioja son en parte autóctonas, y en parte parecen haber entrado en Rioja procedentes de otras regiones, incluso cambiando el nombre. Están descritas en una publicación del Ministerio de Agricultura de España, titulada *Vides de la Rioja*, por lo cual solamente se enumeran en este apartado.

Las variedades tintas son: Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Carriñena, Carignane), Garnacho.

Las variedades blancas son: Malvasía, Viura (Macabeo) y Garnacho blanco.

Aún existen, en pequeña cantidad, algunas otras variedades cultivadas de antiguo en la región, pero cuyo número disminuye.

Datos del cultivo

Como es lógico, hay variantes del cultivo según las comarcas y de rendimiento según los años. Pero se puede indicar que, en general, el cultivo de la vid en Rioja se hace en parcelas de pequeña extensión —apenas hay fincas grandes—, labrando cada vez más con tractor, podando en vaso o candelabro, abonando en su mayor parte con abonos minerales, y recogiendo la uva de primeros a finales de octubre, según comarcas.

En cuanto a los datos generales, referidos a 1968, son:

	<i>Rioja</i>	<i>España</i>	<i>%</i>
Marco de plantación	2.770		
Hls. de vino por Ha.	21'5	14'5	148

Como se ve, aun teniendo poca producción las viñas de Rioja, tienen una media de producción bastante superior a la media de toda España.

Enología

El vino de "Rioja"

Origen de los más finos vinos de mesa de España, la región Rioja se ufana de sus cuevas de crianza, donde sus caldos adquieren esa suavidad, ligereza, frescura y finísimo aroma que los hacen buenos compañeros de mesa.

Según V. C. Manso de Zúñiga es: neutro, fresco, de robustez media, que no perjudica la equilibrada composición exigida a los vinos finos de mesa.

En un libro inglés, que citamos para tener presente el punto de vista de un extranjero, se dice: "Como clase, independientemente del año de vendimia, los vinos de Rioja tienen una notable constancia de calidad, debido a dos cosas: a la bondad del tiempo en la época de la recogida de uva y al empeño del Gobierno en que el vino madure al menos dos años en barricas de roble".

Datos de producción

Paralelamente a la producción de uva, de la que depende, la producción de vino es muy variable de unos años a otros, si bien suele darse la cifra de 100 millones de litros como producción media de la región. En su mayor parte es tinto y rosado, con menor proporción de blanco, si bien, por una labor intensa de promoción, la proporción de producción de vinos blancos es creciente.

En cuanto a datos numéricos, referidos a 1968, son así:

	<i>España</i>	<i>Rioja</i>	<i>%</i>
Miles de Hls. de vino	24.675	895	3'6
Miles Hls. vino exportado	2.378	251	10'6

Las comarcas riojanas

Rioja Baja: Es la parte de la Rioja sita al Este del río Iregua; clima semiárido, generoso de sol; terrenos arcillosos, pardorojizos, de pH alto; vinífera dominante es Garnacho; vinos tintos de mucho grado.

Cenicero: Sita entre Rioja Baja y el río Najerilla, tiene un clima donde se efectúa la transición del semiárido al semihúmedo; terrenos variados, bastante calizos; vinos que pueden alcanzar gran finura y criarse fácilmente en bodega de roble, sin alcanzar mucha acidez fija; se cultivan todas las viníferas reseñadas.

San Asensio: Es una parte de la cuenca del río Najerilla, en su margen izquierda; el clima es ya semihúmedo, teniendo algunos puntos donde los pedriscos azotan con demasiada frecuencia; los suelos son de arcillas margosas, calizas; dominan las viníferas Garnacho tinto y Viura blanca; está especializada esta comarca en la obtención de unos vinos rosados (que denominan “claretes”), de color rojo poco pronunciado, poco alcohólicos, de sabor picante muy agradable.

Haro: Esta comarca comprende parte de las cuencas de los ríos Tirón y Glera (u Oja); el clima es semihúmedo, de otoños muy soleados; los suelos son variados, con presencia, en muchos, de sales de hierro; cultiva todas las vides que se han indicado; produce vinos tintos, rosados y blancos, muchos de los cuales se envejecen en las cuevas de crianza de la comarca, y dan lugar a muy famosos vinos de mesa.

Cuzcurrita: Es la comarca más occidental y marca el límite del cultivo de la vid en esta parte; clima semihúmedo, bastante lluvioso; suelos de aluvión en bastantes sitios; las viníferas dominantes son, como en San Asensio, Garnacho y Viura, y los vinos son también rosados (“claretes”), de color muy poco pronunciado, brillante, poco alcohólicos y ácidos al paladar.

Rioja Alavesa: Es la comarca de la parte izquierda del río Ebro, desde las Conchas de Haro hasta las proximidades de Logroño; podríamos decir que es la falda de la Sierra Cantabria; clima semihúmedo, dulcificado por una exposición general al Sur, y el resguardo en la parte Norte de la Sierra; terrenos de arrastre de la Sierra, con muchas margas calizas; domina la vinífera Tempranillo, con algo de Malvasía y Viura; los vinos son principalmente tintos, de más color y más aroma que al otro lado del Ebro; se crían con facilidad, por lo que la bodega más antigua —industrial— se encuentra en esta comarca, además de otras varias.

Problemas de la viticultura riojana

La exposición histórica anterior ha sido indispensable para indicar los problemas que ha tenido a lo largo de la misma la viticultura de la Rioja, y que se sintetizan así:

Reconstitución del viñedo

Se presentó por vez primera a principio de siglo, debido a la invasión filoxérica, resolviéndose por una replantación completa realizada entre 1901 y 1910.

Como puede suponerse, las viñas han debido replantarse hacia 1940 y vuelve a presentarse el problema hacia 1970, con la particularidad, esta vez, de que a la vez que la replantación de las viñas, que no tienen ya la suficiente rentabilidad económica, hay que realizar su reconversión para adaptar sus marcos de plantación a la creciente mecanización del cultivo de la vid, e incluso a nuevas condiciones ecológicas de los terrenos, cuando se han llevado a cabo construcción de canales, etc.

Oscilación de la superficie del viñedo

Ha sido grande a lo largo de la historia. No podemos dudar de que habría una recesión de cultivo en la parte de la Rioja dominada por los musulmanes en la Edad Media; hubo una muy grande expansión del viñedo riojano algo después del descubrimiento de América, seguido de una gran depresión, coincidente con la crisis económica del siglo XVII.

Como se ha visto, se creó una Junta que tenía como misión fomentar la superficie de viñedo, que aumentó mucho, sufriendo después el brutal parón de la invasión filoxérica.

La reconstitución del viñedo hizo crecer nuevamente la superficie del mismo, hasta que se planteó en toda España (en realidad no afectaba a Rioja) un problema de excedentes que ocasionó una reducción de superficie, que ha traído, por aumento de ventas del vino de Rioja en todo el mundo, a un problema de impulso de la plantación mediante ayudas económicas, campañas de prensa, etc. A la vez, se intenta, en 1972, ampliar la superficie dedicada a uva blanca.

Mecanización del cultivo

Este problema, de envergadura mundial, también se presenta en la Rioja, y ha sido estudiado detenidamente por L. Hidalgo en su ponencia de viticultura del "Coloquio sobre la Vid y el Vino" de Logroño, 1972.

Pero, en realidad, es la fase siglo XX de un problema que se presenta varias veces en la historia. En efecto, hubo un cambio grande en el modo de cultivar la vid, al terminar la esclavitud existente en el Imperio Romano, y sustituir la mano de obra humana por la labor con arado romano y caballería; del mismo modo en viticultura la revolución del cultivo al aparecer la vertedera fue tan grande como en cualquier otro cultivo.

Es interesante anotar que, aparte de adoptar los adelantos mecánicos de otras regiones, en la Rioja se hacen ensayos con máquinas de podar y prepodar diseñadas por talleres de la región.

También es interesante recordar que según L. Gil Munilla, profesor de Geografía e Historia, a medida que avanza la mecanización, el cultivo de la vid abandona cotas altas y muy accidentadas: comarcas de Nájera y Santo Domingo, laderas empinadas, etc., y se concentra en las partes más bajas de la región y más llanas, por lo tanto.

Enseñanza

Es un problema que se presenta en el siglo XIX y que se resolvió en el mismo siglo con la creación de la Estación Enológica de Haro, que tenía una Escuela que facultaba para solicitar el Título de Maestro Bodeguero y Viticultor, y tenía cursillos cortos de divulgación en cualquier localidad de la región que lo solicitara: de poda, de injerto, de viticultura general, etc.

La reorganización administrativa actual de España ha hecho que las enseñanzas de Maestría pasen a las Escuelas del mismo nombre, y los cursos de divulgación corran a cargo de dos servicios oficiales: Extensión Agraria y Promoción Profesional Obrera.

Reforma de las estructuras agrícolas

Se pone en último lugar este problema por dos motivos: por ser el último surgido y por ser general y no específico de la viticultura.

La estructura de la propiedad es de tipo familiar, con explotaciones pequeñas, muy parceladas, desde la reforma del sistema de herencia en el siglo XIX. No se puede hacer, por ello, una mecanización eficaz, lográndose difícilmente los planes de incremento de la superficie de viñedo por no poseerse estructuras agrícolas de empresas grandes con extensiones de terreno que permitan un cultivo rentable.

En España el estudio de este tipo de problemas corre a cargo del Instituto de Reforma y Desarrollo Agrario (IRIDA), que en sus planes de trabajo tiene el de la ordenación rural de la comarca de la Rioja Alta.

