

Espumosos Rioja para disfrutar

Tres bodegas son las pioneras y se suman a las que ya lo elaboraban con carácter independiente y a los cavas autorizados en territorio de la Denominación de Origen Calificada

PROCESO LENTO Y METÓDICO

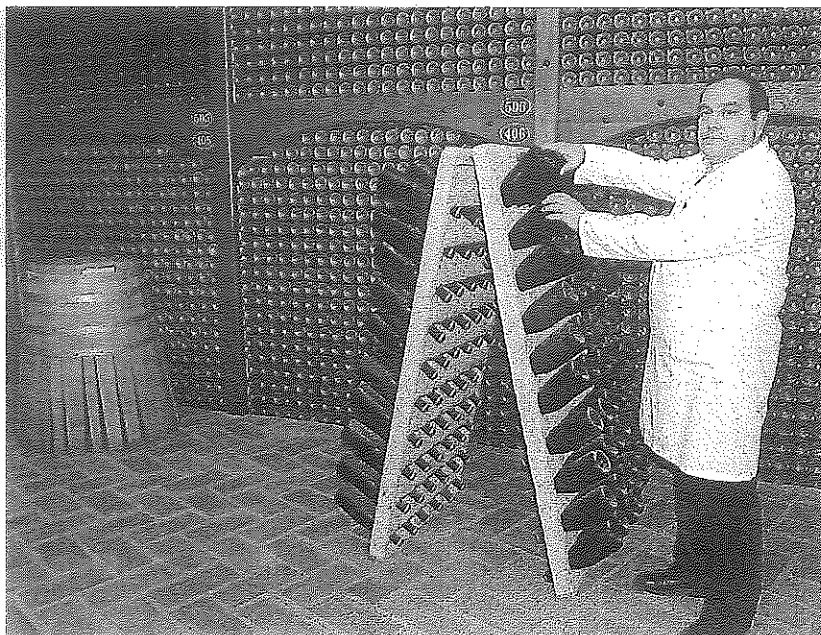
Una de las fases de elaboración de los vinos espumosos es su reposo en la postura de rima. Las botellas, en Bodegas Faustino, permanecen tumbadas varios meses, en los que la fermentación provoca un aumento del alcohol y de la presión, que genera luego la aparición de las burbujas.

📍 Pablo José Pérez

LAGUARDIA - Tres bodegas de la denominación Rioja han anunciado para estas navidades los primeros vinos espumosos dotados del certificado de Rioja. Se trata de Bodegas Urbina, Lumen y la cooperativa de Aldeanueva de Ebro. Y para febrero será Vivanco quien presente oficialmente su espumoso. Son solo algunas de la treintena interesadas en estar en ese segmento de elaboración, que supone una innovación en la Denominación de Origen Rioja.

Su denominación es *Espumosos de Calidad Rioja* y la elaboración de los mismos se rige por el método tradicional, que permite todas las variedades de uva autorizadas por la denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar *Método Tradicional* y tipo de espumoso -*Brut*, *Extra Brut* y *Brut Nature*-. Para su garantía, portan un documento de garantía específico.

Para Pablo Franco, director técnico del órgano de control, "se trata de unos vinos con mucha personalidad y muy bien definidos, marcados por una definición aromática y gustati-



va en la que destaca la potencialidad de la uva. Encontramos el descaro de la variedad tempranillo blanco en alguno de los vinos y la sólida elaboración de un vino espumoso blanco partiendo de garnacha tinta, todo un reto. Vinos todos ellos frescos, con intensidad y muy complejos que hace se puedan sacar de su hábitat más habitual y usarlos en comidas o maridajes más comunes y frecuentes", relata el experto a DNA.

Se trata de "vinos conducidos con gran maestría para conseguir termi-

nar un proceso de elaboración largo y delicado que en algunos casos ha sido de más de 24 meses de fermentación en botella, lo que hace destacar la gran calidad que debe tener esa uva y por ello la exigencia que la Denominación de Origen pone en estos vinos", según enfatiza Pablo Franco, quien vaticina que son "vinos que tendrán sin duda un gran futuro y una evolución vibrante".

PIONEROS Bodegas Urbina está situada en Cuzcurrita del Río Tirón

en la subzona de Rioja Alta. Elaboran vino desde 1870 y es una bodega familiar con vifedós propios y mucha historia. Según su ficha de cata, Urbina apuesta por un vino oro pálido, luminoso y brillante, con finas y persistentes burbujas que forman una corona en la superficie. Al beberlo se produce una cremosa espumación con refrescante acidez. Es un vino que nos recuerda al mousse de limón con amplio volumen y muy largo en boca. En ataque es goloso y frutal con pincela-

das de melón y tonos amielados, en su largo recorrido se aprecia el equilibrio y la complejidad del vino, dejando al final unos matices amargos muy agradables.

Este vino, elaborado por la familia Urbina con uvas de la variedad viura de un viñedo de 40 años en el paraje del Valle del Ángel, es un homenaje a Salvador Urbina, quien sobrevivió a las pandemias de 1918 y 1957. En esta primera añada de espumosos Rioja, el equipo de viticultores y enólogos de la familia Urbina han producido 11.500 botellas, que han decidido racionar en cupos mensuales. Elaborado mediante el método tradicional, este brut, tiene un mínimo de 15 meses en botella antes de hacer el degüelle a mano. Para los interesados en disfrutarlo ya está disponible en su tienda online, pero sólo saldrán a la venta un millar de botellas al mes para no agotar stock.

Lumen, es una marca histórica de Bodegas Bilbainas, que renace después de varias décadas dando nombre a uno de los primeros espumosos de calidad de la DOC Rioja. Tras más de 100 años de trayectoria, desde la creación en 1913 del *Champán Lumen*, al que seguirían otros emblemas como *Royal Carlton* (1920) y el cava *Vifia Pomal* (2014), la bodega riojana da así un nuevo paso hacia su objetivo estratégico: una firme apuesta y compromiso por la vuelta al origen.

Cuentan que la historia del espumoso riojano, que nace en el siglo XIX, está íntimamente ligada a Bodegas Bilbainas, ya que en el año 1890, la sociedad francesa Savignon Frères et Cie, posteriormente adquirida por empresarios vizcaínos, contrató a un maestro champanero de Reims,

**AHORA MÁS QUE NUNCA
QUEREMOS SEGUIR
OFRECIÉNDOTE LO MEJOR.**

Descubre más en www.TeMerecesUnRioja.com

Rioja en redes



WINE MODERATION

**#Te
Mereces
UnRioja**



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Charles Delouvin, para la elaboración de estos vinos. Unos años más tarde, Bodegas Bilbainas sacó al mercado el primer espumoso comercial riojano bajo el sello de *Champán Lumen*.

En este sentido, lo último de Bodegas Bilbainas que rinde homenaje a estos orígenes se presenta como respuesta a la regulación aprobada por la DOC Rioja, que busca enfatizar la trazabilidad del vino -vino de región, subzona, municipio y viñedo-, y que paralelamente trajo consigo el anuncio de una nueva categoría de espumoso con estrictos estándares de calidad en viñedo y en bodega.

Seguir el método tradicional, a partir de una vendimia manual, con rendimiento limitado tanto en viñedo (9.000 Kg/ha) como en el vino (62%) y una crianza mínima tras la segunda fermentación de 15 meses en botella, son algunos de los requisitos indispensables que debe cumplir un espumoso de calidad DOC Rioja.

Entre sus peculiaridades se encuentra su procedencia. Las cepas de garnacha con las que se elabora este espumoso tienen entre 25 y 30 años y están situadas en zonas frescas de la Rioja Alta, con fuerte incidencia atlántica y a una altitud media de 550 metros, lo que permite mantener la acidez y conseguir espumosos de gran calidad. En cuanto a la técnica de elaboración, tras la vendimia (manual y aprovechando la uva de las primeras horas de la mañana para conservar aromas y evitar oxidaciones) al llegar a la bodega se somete a la uva a un suave prensado. Un delicado proceso del que se obtiene el vino base tras una fermentación a 16 grados. Posteriormente, tras el tiraje y siguiendo las pautas del método tradicional, el vino envejece sobre lías dentro de la botella definitiva durante un tiempo mínimo de 15 meses.

También estará en el mercado el vino espumoso de la cooperativa de Aldeanueva de Ebro y, a partir de febrero, uno de los que despertarán mayor interés entre todas las bodegas que están gestionando la autorización: Vivanco, de Briones, una de las 50 mejores bodegas del mundo, según el Top 50 de *World's Best Vineyards*.

VINOS ALAVESSES En Rioja Alavesa, la primera en gestionar la autorización fue Bodegas Aitún, de Baños de Ebro. Los hermanos Iker y Alberto Martínez Pangua llevan ya más de dos años de trabajo silencioso, superando los numerosos problemas que proporciona cualquier novedad, "el tener que decidir qué tipo de parcela es la más adecuada, qué tipo de variedad porque lo que tiene la uva no lo tiene la otra y hay que buscar ese equilibrio. Luego, los medios que tienes que ir adecuando, como tener depósitos para poder elaborar ese tipo de vino, la instalación para que esté moviéndose cuando realizas el tiraje. En general los medios para aprender y para elaborar una cantidad de vino".

Prudentes en todo momento, cuentan que "de momento no hemos comercializado nada y en ese aspecto nuestra bodega es prudente. Nos gusta, antes de sacar nada al merca-



do, estar muy convencidos, hacer muchas pruebas y cuando llevas ya unos años, y conoces el producto y la idea, se puede llegar a comercializar o no. Eso se valorará en su momento", puntualiza.

Con intención de sumarse a la nueva indicación, pero ya con una experiencia acumulada muy grande, la bodega de Loli Casado, en Lapuebla de Labarca, tiene una producción muy pequeña -y buscada- de un espumoso independiente que han denominado *Jaun de Alzate*, y a ella se unen dos experimentos a pequeña escala, pero de gran calidad, como son el espumoso que elabora Basilio Izquierdo, en su bodega de El Collado, de Laguardia, donde produce en torno a las 400 botellas anuales, y en Labastida, José Ramón Martínez, actualmente jubilado, pero vinculado desde hace muchos años a la cooperativa Solagüen de Labastida, que también elabora un vino espumoso a título particular.

En el caso de Loli Casado, su elaboración es fruto de la tradición familiar, ya que fue el padre de la bodeguera quien hace ya casi 30 años, gracias a su carácter inquieto, se interesó en el transcurso de un viaje por la Champagne por cómo se elaboran los espumosos y se puso a ello con maquinaria muy artesanal fabricada por el marido de Loli, Jesús Astorga, entonces -igual que ahora- enólogo de la bodega. El invento tuvo mucho éxito y además sirvió para celebrar el enlace matrimonial de Loli y Jesús, y desde entonces decidieron seguir, aunque en pequeña cantidad, casi como un detalle, y por mantener la iniciativa puesta en pie por su padre.

Y con esa misma idea continúan, ya que la producción tan solo ronda, según los años, las 2.000 o 3.000 botellas, y no hacen más porque necesitarían una importante inversión en maquinaria y salir de una

preciosa cueva donde han centrado esa elaboración.

Se trata de una bodega en el subsuelo que ya existía, pero que se mejoró con una obra de hormigón. Al fondo de ella, pegadas a la pared de roca están las botellas que guardan el vino blanco (vino base) ya elaborado, de uvas viura. En ese lugar se les provoca la segunda fermentación que necesitan para convertirse en espumosos. Para ello se les añade de azúcar, levadura y un poco de clarificante y se cierra la botella con un platillo, una chapa. De ahí pasan a la postura de rima, a la postura tumbada, donde pasan bastantes meses. En los tres o cuatro primeros lo que hace es fermentar porque no hay presencia de oxígeno y lo que provoca es un aumento del alcohol y un aumento de la presión, que se integra en el vino y que conforman las burbujas. Para que un cava, un vino espumoso está bien hecho debe tener una presión de cuatro atmósferas, es decir, una presión considerable. A los 12 meses se les lleva al degüelle y se coloca el tapón definitivo. Como al degollar se pierde algo de vino se añade más vino similar, con lo que será un brut nature; si se prepara a modo de un jarabe con vino y algo de azúcar sería un semisecco y si el azúcar es más puede ser hasta dulce.

Jaun de Alzate es brut y ha creado una clientela fiel que acude a la adquisición de ese vino espumoso por su calidad y por el procedimiento artesanal que se ha mantenido a lo largo de 30 años.

LOS CAVAS Los vinos espumosos son los nuevos, y responden a una demanda que existía entre los elaboradores. Pero desde antes de la reforma del pliego de condiciones del Rioja ya existían los cavas, aunque solo en los municipios donde existía una tradición, que son

Laguardia y Oion. En este caso, el decano, indiscutiblemente, es Faustino, que además es el gigante entre los productores riojanoalaveses, con 250.000 botellas, aunque muy lejos de las cifras millonarias de los cavas catalanes.

Faustino comenzó sus primeros intentos en el año 1982. Por aquel entonces, años 1981 y 1982, había mucho blanco en Rioja y de hecho poco más tarde se arrancó muchísimo. Por esa razón se pidió al equipo técnico de la bodega oionesa que buscaran una salida a esa cantidad de blanco que tenían.

Esa fue la razón por la que se buscó la solución en la elaboración de vino espumoso o cava. Primero tímidamente, con una partida de unos 4.000 litros, y poco después, en el año 1983-84, Faustino se inscribió en el Consejo Regulador de Vinos Espumosos y en 1986 en la Denominación de Origen Cava.

Aquella decisión fue un acierto estratégico, ya que en la actualidad puede tener las instalaciones de vino de Rioja y de Cava en la misma bodega, porque años después se modificó la normativa y desde ese momento las instalaciones deben estar separadas físicamente.

Parte fundamental del proceso del cava son las plantas. Faustino tienen destinadas a este cultivo las viuras y las chardonnays. Esta segunda fue la que plantaron en los inicios en Laguardia, pero utilizan las dos variedades en un porcentaje de un 80% viura, o macabeo, y la llaman los productores catalanes, y el resto chardonnay.

Con el paso del tiempo, y siempre al amparo de la D. O. Cava, comenzaron a utilizar la garnacha para hacer cava rosado. Y, con ello, en Faustino se elaboran cavas blancos y rosados y tres variedades: brut, extrasecco y semisecco.

Faustino llega a vender entre 250.000 y 300.000 botellas al año, que es toda la producción que elaboran, aunque no todos los años llegan a esa cantidad porque entre otras razones influye la climatología. Generalmente elaboran unos 250.000 litros de vino base, pero otros no se ha pasado de los 50.000 litros debido a los rigurosos protocolos de calidad que tiene esta bodega en todos sus productos.

Artadi, en Laguardia, lleva en la Denominación Cava desde el año 1986, año en el que se puso en marcha la D.O. Cava, con una pequeña

producción de entre 3.000 y 5.000 botellas anuales. Sin embargo, desde el año 2002 han aumentado la elaboración hasta las 20.000 botellas debido al éxito que tuvo. Y es que como destaca el bodeguero, López de la Calle, "la gente se acerca a esos vinos jóvenes, frescos, alegres, "de trago largo" como los denomina, donde no es necesario pensar, reflexionar para dar un criterio o una opinión sobre lo que se está bebiendo "sino disfrutar, saciar la sed".

En lo que hace referencia al aspecto enológico, el cava es un *vino de guarda*, se puede guardar, envejecer, se puede criar para descubrir las muchas posibilidades que tiene y se puede hacer 10, 20, 30 o 50 años para descubrir, después de esa prolongadísima etapa de envejecimiento, grandes virtudes del terroir, de la elaboración, de la variedad, del envejecimiento. Es un poco la bebida perfecta, para Juan Carlos López de la Calle.

La bodega elabora cava *vintage*, vino de segunda fermentación con añada. Y en cuanto a la variedad de uva en Artadi se trabaja cien por cien viura. Reconocen que hay otras variedades, como el chardonnay, el pin noir... que son como las tradicionales, las reinas en el espumoso, "pero nosotros lo hacemos con viura y considero que es una variedad que merece la pena tenerla en cuenta".

La bodega Luis Alegre, también de Laguardia, elabora un cava de pequeñas producciones, pero de alta calidad. Finalegre se prepara con uvas 40% Macabeo, 40% Xarel-lo y 20% Chardonnay, procedentes de unos viñedos plantados en 1945 en la linde entre Laguardia y El Villar de Álava. De este tipo de suelo derivan vinos finos y elegantes con alta capacidad de envejecimiento y longevidad debido a los moderados bajos pH de este tipo de suelos.

La vendimia es realizada de forma totalmente manual y posteriormente pasa a depósitos de acero inoxidable donde realiza la primera fermentación (alcohólica) a una temperatura controlada de 15 grados centígrados. Con este absoluto control, se logra mantener intactos todos los aromas varietales de las uvas que forman parte de este vino (manzana verde, cítricos). Tras esta fermentación, el vino pasa a botella y le añaden las levaduras que llevarán a cabo la segunda fermentación que, junto con la crianza en botella ó rima le dotará de volumen y estructura. ●

RESTAURANTE NUEVO ARCAÑA

San Millán de San Zadornil (Valdegovia)
947 353 634 nuevoarcana@gmail.com