




Toma de muestras para medir la maduración de las uvas.

Un mar de refractómetros

UNA GRAN CANTIDAD DE VIÑEDOS DE RIOJA ALAVESA SON ANALIZADOS CADA UNO O DOS DÍAS PARA COMPROBAR SU EVOLUCIÓN

Un reportaje de Pablo José Pérez  Fotografía Pablo José Pérez

En muy pocos días comenzará la vendimia de uva blanca en Rioja Alavesa, un momento muy esperado por los viticultores, que andan muy pendientes de los diversos informes de maduración que realizan tanto los técnicos del Consejo Regulador como los de la casa del Vino de Laguardia.

A expensas de las condiciones climatológicas de las próximas semanas, el Órgano de Control del Consejo Regulador ha señalado que el estado vegetativo y sanitario de la vid es bueno y que se observa una correcta evolución de la maduración del fruto. Los técnicos confirman una semana de retraso respecto a la vendimia de 2020.

Mientras llega ese momento, el territorio se convierte en un enorme campo de pruebas donde los técnicos, con los refractómetros en la mano y los frascos de cristal para recoger uvas, van analizando día a día esa maduración para poder vendimiar en el mejor momento. En Rioja Alavesa, en la Casa del Vino, sede

del Servicio de Viticultura y Enología, ese seguimiento es casi de maratón, ya que los técnicos no se conforman con las fincas señaladas por el Consejo Regulador para los datos oficiales, sino que se multiplican los espacios donde cada uno o dos días se van tomando muestras y analizando.

Para ello, Rioja Alavesa se reparte en tres zonas: baja, media y alta, según las altitudes. En la primera de ellas se recogen datos de las fincas Sansol, de Oion; El Orao, de Lapuebla de Labarca; Miralobueno, de Oion; La Mezana, de Elciego; El Carrascal, de Elciego; Majalorida, de Laguardia; Parecillas, de Laserna; Esperal, de Laguardia; Salmucra, de Baños de Ebro; Carralaguardia, de Moreda; Valduengo, de Elciego; y Pajarero, de Elvillar. En sus viñas se toman muestras de tempranillo y de viura, y, según los técnicos de la Casa del Vino, la media de graduación del tempranillo está en 11,6° y la viura en 10,8°.

En la llamada zona media se han clegido los parajes de La Hoya (Villa-

buena), Cobatilla (Baños), Carrabafios (Elciego), Lombas (Elciego), Regoillos (Navaridas), La Llana (Navaridas), Valleandres (Laguardia), Valcabada (Laguardia), Romeral (Lanciego), Cerrolahorca (Laguardia), Valdejambriel (Yécora), Linares (Labastida) y Carralogoño (Elvillar). La media de esta zona se encuentra en 11,3° el mosto de tempranillo y 10,7° el de viura.

Finalmente, para la zona alta, se toman muestras de los parajes El Vado (Leza), Valdepoleo (Laguardia), La Serna (Samaniego), La Romera (Labastida), Villalba (Laguardia), CarraKripan (Elvillar), Cementerio Kripan (Kripan), Padrón (Viñaspre), San Bartolome (Yécora), Pecho Lomba (Labraza), y Valdebuesa (Barriobusto). La media del mosto de tempranillo es de 10,9° y el de viura 9,2°.

A las fincas en las que la Casa del Vino realiza el seguimiento de su evolución, se suman otras que son elegidas por el Consejo Regulador de la Denominación Rioja para emitir sus boletines, aunque las pruebas las realizan también los técnicos de la Casa del Vino de Laguardia. Son los de Miralobueno (Lapuebla de Labarca), Entradillas (Laguardia), Carra Logroño (Elvillar), La Costera (Laguardia), El Prado (Elciego), El Canal (Baños de Rioja), Buencerrada (Samaniego) y Larrazuri (Labas-



Muestra de uva.

tida). Estos son los parajes oficiales de la Denominación de Origen Rioja numerados del 48 al 55, siendo esa última la cifra el total de lugares en los que se toman las muestras en el conjunto de las tres zonas de la Denominación de Origen.

MODIFICACIONES EN EL PLIEGO Además del pronunciamiento sobre la evolución de la uva, la última sesión del Consejo Regulador debatió propuestas de modificación al Pliego de Condiciones y Estatutos del Consejo Regulador. Por un lado, se han actualizado los requisitos para el uso de la mención *Viñedos Viejos*, y, por otro, se ha aprobado —por amplia mayoría de los votos emitidos— la indicación, en las etiquetas, del lugar de radicación de las bodegas. Se esta-

blecen una serie de criterios mínimos a cumplir para el empleo de este tipo de mención, los cuales aseguran que el consumidor pueda discernir de la figura de los *Vinos de Municipio* y garantizan un alto grado de transparencia.

Al hilo de este debate, el presidente del Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, ha recalcado que "ninguna otra Denominación destina tantos recursos técnicos, jurídicos y económicos para evitar la confusión del consumidor" a la vez que ha expresado su "enorme preocupación ante el reciente eco en determinados medios de comunicación de opiniones personales de integrantes de esta Denominación, que si bien son respetables como tales, no debieran difundirse sin el debido rigor ni previo a su debate en el correspondiente foro interno, porque perjudican enormemente el prestigio de nuestra enseña, que es referente y modelo para muchas otras".

Se refería el presidente a la polémica abierta por Bodegas Familiares de La Rioja que calificaban como un intento de "fraude al consumidor" el poder reflejar en el etiquetado de los vinos la ubicación municipal de la bodega sin trazabilidad alguna sobre la procedencia de las uvas. La intervención de Ezquerro fue respaldada por los vocales del Pleno, quienes advirtieron que la malinterpretación de declaraciones realizadas fuera de lugar puede confundir al consumidor y dañar fuertemente el fondo de comercio de la marca. ◉