



Los secretos de las uvas centenarias de Navaridas

En este pequeño municipio se cultivan 13.149 metros de viñedos que datan de principios del siglo XX. Un «tesoro» enológico

ANDER CARAZO



VITORIA. Salvadora cumplió el jueves 97 años y eso le convierte en la vecina más veterana de Navaridas. Pero un cuarto de siglo antes de que ella naciese, en el entorno de este municipio riojanoalavés ya crecían 13.149 metros cuadrados de viñedos que en la actualidad persisten. Una de las parcelas más antiguas tal vez sea la que Heliodoro dispuso a principios del siglo XX en el paraje de Lavalle con la esperanza de producir vino suficiente para poder enviarle alguna 'pesetilla' a su hijo Tiburcio, que estaba a punto de cumplir el servicio militar. Esa referencia sobre el bisabuelo y abuelo de su difunta esposa le sirven a José Ignacio Oliván, responsable de Viña Plácido, para calcular que esas viñas empezaron a echar raíces en la primera década de 1900.

Son verdaderos supervivientes. Han resistido a los últimos coletazos de la filoxera, la Guerra Civil, los pesticidas y las innumerables crisis económicas que desde entonces ha sufrido el negocio vitivinícola. Aunque su rendimiento sea mucho más reducido, ahora les toca lidiar con ese panorama en el que se prima la cantidad sobre la calidad por la caída en las ventas. Y es que en una parcela de viñedo joven se pueden superar fácilmente los 6.500 kilogramos por hectárea, mientras que en las más añejas —aquellas a partir de cuarenta años— cuesta alcanzar las 4.000 kilos siempre dependiendo de cómo se cuide.

«Me da más placer que dinero. El mayor beneficio que me reporta el viñedo antiguo es que alguien pruebe una botella y exclame: 'joder, qué buena está'», comenta Oliván. En una de las parcelas más viejas, se recogió el 20% de la uva —el resto se tiró al suelo para que sirva de abono— y entre ellas se hizo una selección de 700 kilos de uva que se desgranó a mano para fermentarlos. Un duro trabajo para apenas 500 botellas. La vendimia prácticamente convertida en tarea de artesanía.

¿Y qué aporta esa veteranía a las uvas y los vinos? Los responsables del Servicio de Viticultura y Enología de la Diputación, que tienen su 'cuartel general' en la

Casa del Vino de Laguardia, explican que la longitud de las raíces y el volumen de madera hacen que estos viñedos viejos sean capaces de «explorar» una gran superficie de tierra, que les permite «almacenar agua y nutrientes en cantidad para resistir en mejores

condiciones situaciones difíciles». Algo que confirma el bodeguero Juan Luis Cañas, que analizó en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino aquellas cepas que mejor estaban aguantando los envites del cambio climático y descubrieron que eran las más antiguas.

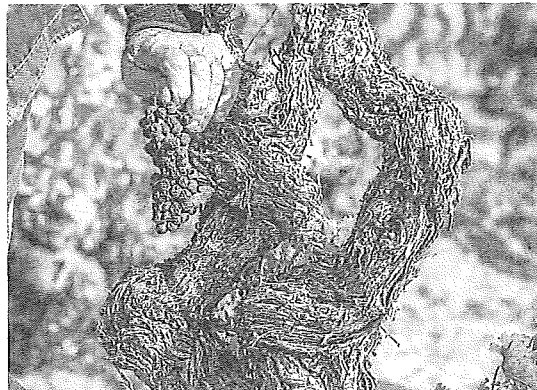
Estas viñas alcanzan, según los expertos enólogos de la Diputación, la maduración en las mejores condiciones. «Es por lo que los vinos resultantes de las uvas de este tipo son más equilibrados, finos, estructurados y con aromas más complejos e intensos», afirma. «Son vinos que saben más a frutos rojos como frambuesas o

moras y los granos al ser más pequeños tienen menos pulpa y más taninos en el pellejo», describe Juan Antonio Viñegra, de Bodegas Viñegra, que dispone de dos parcelas centenarias en Valdesanjuán y Conjuro, ambos parajes de Navaridas.

El 1,85% de Rioja Alavesa

Los datos demuestran que en este pequeño municipio es donde están las cepas más viejas, pero se comprueba cómo fue extendiéndose por toda la comarca con el paso de los años. En total hay 250 hectáreas activas anteriores a 1923, el 1,85% del total de Rioja Alavesa, que sobre todo se concentran alrededor de Laguardia, Navaridas, Leza, Villabuena, Elciego y Samaniego. ¿Por qué? «Esta ha sido una zona vitícola de toda la vida a diferencia de otros puntos que eran más cerealistas», evidencia Oliván. Se puede dar la circunstancia de que algunas cepas incluso tengan más años de los oficialmente registrados porque estos se fijaron en los setenta tirando de la memoria de los lugareños. Cambiar esas fechas es complicado al necesitar de numerosa documentación para justificarlo.

Una tarea ardua para unos productores que deben ocuparse en mimar estos viñedos que son «verdaderos tesoros», ensalza Cañas. «Prescindir de ellos es como eliminar un trozo de la historia», lamenta Juan Antonio Viñegra. «Cuando una viña es arrancada se da la espalda a nuestro pasado y se priva a generaciones futuras de un patrimonio y riqueza natural y cultural digna de conservación», defienden los responsables de la Casa del Vino de Laguardia.



Las manos de Viñegra sujetan un racimo de uvas de un viñedo viejo. I. M.

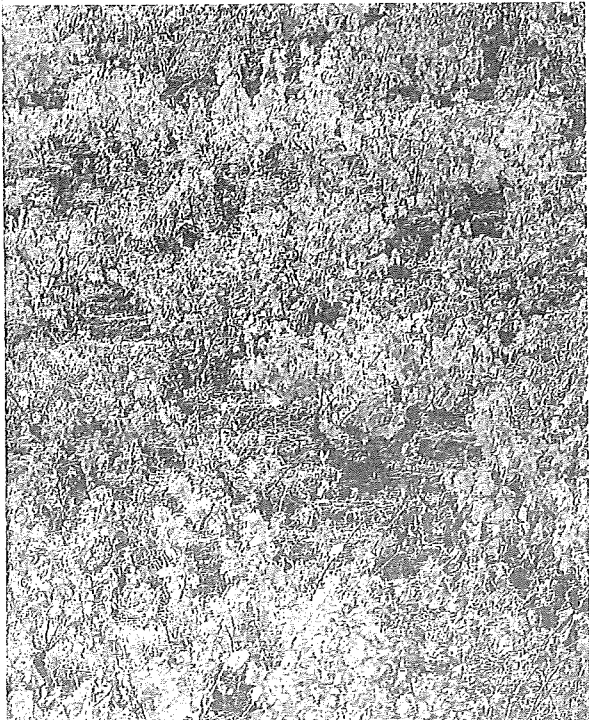
LAS CLAVES

JOSÉ IGNACIO OLIVÁN

«Me da más placer que dinero. El mayor beneficio es que alguien lo pruebe y exclame 'qué bueno está'»

JUAN ANTONIO VIÑEGRÁ

«Son vinos con sabores parecidos a frambuesas o moras. Al ser pequeñas uvas tienen más taninos»



Caminando entre centenarios.
José Ignacio Oliván, en su parcela en el municipio de Navaridas. IGOR MARTÍN

EN SU CONTEXTO

13.582

hectáreas de viñedos tiene registradas la Diputación. Sobre todo en Oion (1.352), Labastida (1.178), Lanciego (1.166) y Elciego (1.118).

De principios del siglo XX

Si bien se puede considerar un viñedo viejo a partir de los 40 años, siempre según el caso particular, en Navaridas hay algunas cepas que datan de 1904, 1905 y 1907.

1920

es cuando se observa el 'boom' de los viñedos que aún se conservan y ya se extiende por toda Rioja Alavesa.

Unas cepas con 100 años de historia

Sobre todo las hay en Laguardia (73,6 hectáreas), Navaridas (41,4), Leza (30,2) y Samaniego (23,1). En aquella época, otras zonas de la cuadrilla se dedicaban más concretamente al cereal.

Ayuda foral para diferenciarse del resto de la DOCa Rioja

A. CARAZO

VITORIA. El cultivo de viñedos viejos tiene un bajo rendimiento y es complicado de tratar, ya que crece en parcelas pequeñas, con calles estrechas y en ocasiones con topografía quebrada y pedregosa. Aun así, hay muchos productores que apuestan por este tipo de cultivo por la singularidad de sus vinos. Para que esta práctica no desaparezca, la Diputación de Álava cuenta con una línea de ayudas que busca fomentar la diferenciación frente al resto de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja.

«Los viñedos viejos son sistemas agrarios de alto valor tanto natural como productivo y un reservorio de material genético que nos diferencia por su especificidad, sus connotaciones de territorio, su alta capacidad adaptativa a las condiciones naturales y climáticas adversas frente al cambio climático y que contribuye a garantizar el mantenimiento y desarrollo futuro del viñedo alavés», explica la diputada foral de Sostenibilidad,

Medio Natural y Agricultura, Amaia Barredo. «En general, estos viñedos por sus características de rusticidad, baja productividad y alta diversidad son un factor muy importante en la elaboración de vinos de calidad diferenciada, lo que también es una oportunidad», incide.

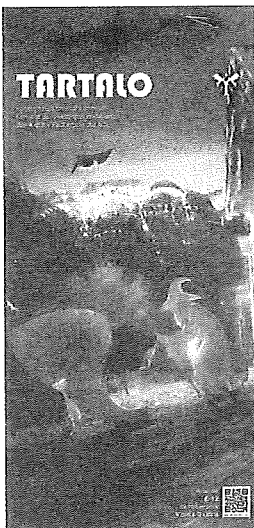
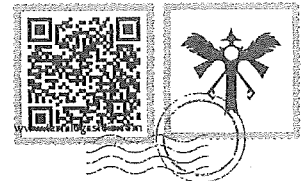
Para defender ese modelo, se han repartido 272.762 euros entre 266 explotaciones para la conservación de este sistema como «componente básico del paisaje tradicional y de estos sistemas agrarios propios de Rioja Alavesa, así como el mantenimiento y desarrollo de una producción de calidad superior y diferenciada como viene siendo tradicional en esta comarca».

Según los datos de la Diputación, Rioja Alavesa dispone de 13.582 hectáreas de viñedo y 250 de ellas superan los cien años. Es decir, un 1,8% de los que se conservan tiene un siglo de edad, aunque se puede considerar viejo si superan los 40 años. En el resto de la DOCa obviamente hay viñedos centenarios, pero no tantos.

TARTALO

I SEMANA DE LO FANTÁSTICO EN LAS ARTES EN VITORIA-GASTEIZ.

Hoy domingo 12 de noviembre de 2023



- 10:00-14:00 Concurso de disfraces de temática fantástica «Cosplay» (Casa cultura Ignacio Aldecoa)
- 14:00-14:30 Aurresku de honor a los galardonados (Casa cultura Ignacio Aldecoa)
- 16:00-17:30 «El cómic o noveno arte en lo fantástico». Mesa redonda de artistas (Montehermoso)
- 17:30-18:30 «Si cuentas con artistas, puedes hacer una película de género fantástico». Mesa redonda de artistas (Montehermoso)
- 19:00-20:00 Clausura de TARTALO - Con José Uruñuela Udal Dantza Kontserbatorioa y la entrega del «Premio honorífico Tartalo» a Bernardo Atxaga (Museo Artium)

Patrocinadores

EL CORREO

LABORAL **C** KUTXA



Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko Udala

araba **álava**
foru aldundia diputación foral

FUNDACION *Vital* FUNDAZIOA

www.tartalogasteiz.com