

ARL
89



Ciclo de Conferencias
en
HOMENAJE
a
MANUEL QUINTANO

LABASTIDA 1756. — LLODIO 1818.

PRIMER CRIADOR DE VINOS DE LA RIOJA

Conferencia de D. Manuel Ruiz Hernández

Tema: "Los Vinos de la Rioja Alavesa"

Día: Jueves, 16 de Octubre

Hora: 8,30 tarde

Salón de Plenos del Ayuntamiento de Labastida

**Unión de Cosecheros
de la
Rioja Alavesa**



**Consejo de Cultura
de
Alava**

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE LABASTIDA



**Caja Provincial de
Ahorros de Alava**

Notas sobre la vinificación de Rioja Alavesa

Síntesis práctica de la conferencia del día 16 de Junio de 1980 pronunciada en Labastida en el Ciclo Homenaje a MANUEL QUINTANO (1756 - 1818).

En la Rioja Alavesa existe un sistema de vinificación tradicional que es el encubado de uva entera y, bastante menos desarrollado, la vinificación de desgranado.

LAS VARIETADES DE UVA PREDOMINANTES EN RIOJA ALAVESA.

Tempranillo. - Uva tinta de excelentes características de color y suavidad en sus vinos. Como inconveniente es algo baja de acidez fija.

Garnacho. - Uva tinta de características de finura muy inferiores al Tempranillo pero que tiene fuerte acidez fija.

Viura. - Variedad blanca fina y con abundante acidez fija.

Los vinos de Tempranillo sólo, son blandos y difíciles de criar por su baja acidez fija. Los de Garnacho sólo son duros y con fuerte acidez fija, pero no se pueden tampoco criar o envejecer por tener su color muy inestable. La mezcla de Tempranillo con un 15% de Viura suele dar un resultado muy agradable sin quitar color al vino y dando acidez fija al Tempranillo. Los terrenos de la Rioja Alavesa son fundamentalmente Arcilloso - calcáreos que constituyen la máxima calidad para vino de Rioja. No permiten podas "largas". El clima es templado con alta iluminación.

VINIFICACION DE UVA ENTERA.

Con los medios tradicionales la vinificación de uva entera consiste en transporte desde la viña en comportas para que la uva no se rompa y luego depositar los racimos enteros en el lago. Mientras se va encubando se alterna la uva con una adición en polvo de metabisulfito a razón de uno a cuatro gramos por cántara. Uno para uva dura y muy sana y cuatro para uva muy podrida.

Si no pusiéramos metabisulfito y la uva estuviera sana existiría la probabilidad de que el vino saliera alto de acidez volátil. Si no pusiéramos metabisulfito y la uva estuviera podrida con seguridad el vino tendría acidez volátil alta.

Cuando se pone la uva entera en el lago comienza lentamente la fermentación dentro de cada grano de uva. Dentro de la uva se forma gas y la piel, también por dentro, va cediendo color al mosto. Al octavo o décimo día, ya por presión del gas interior, se ha formado mucho mosto en el lago que sube como espuma por encima de los racimos. Entonces el cosechero descuba y pasa el mosto-vino, el de las cubas superiores a las cubas inferiores donde acaba de fermentar y saca los hollejos para prensarlos.

Al sacar estos hollejos debe espolvorear también unos cinco gramos de metabisulfito por cada cien kilogramos de hollejos. Hay que pensar que el vino en la prensa se suele picar fácilmente.

Mientras tarda en iniciarse la fermentación, que se nota por calor y por tufo, si la uva se ha roto algo o tiene la piel fina, conviene a diario, bombear mosto del fondo y echarlo sobre el lago. De este modo el sulfuroso que ha recogido el mosto abajo limpia la parte superior de gustos extraños.

Puede decirse que mientras la uva permanece entera en el lago y toma calor ésta, además de fermentar, sufre un afecto de "sobremaduración" como si estuviera aún en la cepa y esta sobremaduración le hace perder el sabor ácido de "verdor".

VINIFICACION DE UVA DESGRANADA.

El sistema de uva desgranada o también llamado de estrujado consiste en separar los granos de uva de los raspones, echar fuera los raspones y encubar la uva rota. Esta uva rota toma en el depósito la forma líquida del mosto, abajo, y sobre él se sitúan los hollejos formando el "sombbrero". Es el sistema que preconizó Quintano y que se lleva a cabo en algunas industrias de Rioja Alavesa.

El mosto encubado así se sulfito también con proporciones de metabisulfito de dos a cuatro gramos por cántara, según la sanidad de la uva.

A los tres o cuatro días el mosto toma calor y comienza a desprender abundantemente tufo. La fermentación es rápida y puede alcanzar temperaturas superiores a los 30.º C.

Este sistema no puede ser realizado por el cosechero con sus medios tradicionales por dos razones:

- 1.ª) Carece de estrujadora despalladora.
- 2.ª) El cosechero habría de encubar este mosto en lagos de piedra o de cemento de mil a mil quinientas cántaras que son los habituales y este volumen es muy alto para uva desgranada, ello haría que la temperatura de la uva desgranada alcanzara los 35.º C., perdiendo aromas y alcohol.

COMPARACION.

Si aplicáramos correctamente la fermentación por los dos sistemas a uvas de una misma viña nos darían resultados diferentes.

- A) **Grado.** - Se conseguiría medio grado más con la uva desgranada.
- B) **Acidez fija.** - Se conseguiría una acidez fija más alta con la uva desgranada. Aproximadamente un 50% más.
- C) **Volátil.** - La acidez volátil con uva entera sería de 0,25 y con la uva desgranada sería de 0.3.
- D) **Color.** - Sería prácticamente igual, pero el vino de uva desgranada permanecería estable durante años y el de uva entera se perdería en parte al cabo de un año.

E) **Envejecimiento.** - El envejecimiento es consecuencia en vinos sanos de la energía de acidez del vino y del grado alcohólico. Un vino con trece grados y acidez fija superior a cinco gramos de tartárico envejece mucho mejor que uno de menos grados y menos acidez. Por esta razón los vinos de cosechero de Rioja Alavesa envejecen mal porque al fermentar en uva entera pierden algo de grado y pierden mucha acidez fija. Y por estar separadas la acidez fija, que va en la "lágrima" y el grado, que va en el "corazón" o medio.

Simplificando podemos decir que el vino de cosechero de Rioja Alavesa, por fermentar la uva entera, es muy agradable para ser consumido el primer año y malo para crianza y al contrario el vino de industrial, por ser conseguido por desgranado, es poco agradable el primer año y bueno para crianza en bodega.

DEFECTOS FRECUENTES EN VINO DE RIOJA ALAVESA.

I) **Sabor a heces.** - Se produce en los vinos que se mantienen sobre las "heces" de fermentación hasta enero o hasta fechas posteriores. Se evita trasegando el vino en diciembre. A primeros de diciembre si la vendimia fue de buena maduración o a finales si fue verde.

II) **"Vuelta".** - La vuelta de color se debe a encubar uvas podridas. El cosechero no debe esperar a hacer la prueba del vaso tarde. Cuando antes lo haga mejor lo corregirá. Como norma, mientras aún burbujea el vino en las cubas, a finales de noviembre, debe hacer la prueba del vaso y poner un gramo, por cántara, de metabisulfito, si el vino se vuelve a 48 horas y dos gramos por cántara si se vuelve a 24 horas.

III) **Olor a sulfhídrico.** - Este mal olor también llamado a "huevos podridos" se debe a una fermentación bien realizada y el mal olor desaparece por sí solo quedando vinos muy buenos para cierta crianza.

Pero este mal olor es desagradable para consumir el vino pronto, por ello si quiere el cosechero corregirlo debe trasegar el vino, aireándolo. Si no lo consigue corregir así debe poner un gramo por cántara de metabisulfito y seguidamente clarificar con bentonita a razón de 25 gramos por cada 100 litros. Dos días antes la bentonita calculada se pone en diez veces su peso en agua en balde de madera o de plástico y se revuelve para que se humedezca bien. Pasados dos días habrá formado una "papilla" espesa que conviene no tenga grumos. Se echa entonces al vino y a los quince días se trasega.

IV) **Gusto "canido".** - El vino toma muy fácilmente sabores extraños y de mangas sucias o de envases son humedad toma gusto a los mohos. Este es el gusto a "canido". Se corrige echando treinta gramos por cada cien litros, de harina de mostaza que antes se habrá desengrasado hirviendo dos veces en agua y tirando el agua de hervido.

V) **Gusto a "raspón".** - Aunque lo llamamos gusto a raspón no lo es en sí, pues todos los vinos de Rioja Alavesa se encuban con raspón. No se suele dar en los vinos de más de 12°5 de alcohol. Se corrige poniendo un gramo de metabisulfito por cántara y clarificando con siete gramos por cien litros de vino de gelatina disuelta en agua y trasegando a 20 días.

VI) **Sabor soso y color negruzco.** - Suele ocurrir cuando el vino está en depósitos de cementos mal tartarizados. La única solución para el vino es adicionarle un gramo por litro de tartárico y al envase volver a tartarizarlo como si se tratara de un envase nuevo, con tres manos de tartárico en agua al 20%, distanciando cada mano tres días y lavando después con agua corriente.

EMBOTELLADO

La garantía de que un vino permanezca inalterado en botella depende del tiempo que haya pasado en bodega. Un vino del año tiende a enturbiarse en botella y un vino de dos años en bodega ya no suele dar problemas:

Vino de un año. - Se adiciona un gramo por cántara de metabisulfito y se clarifica con 30 grs/Hl de bentonita. Quince días después se trasiega y se le adicionan 10 grs/Hl de metatátrico y se embotella, procurando que el corcho no deje apenas vacío de aire.

Vino de dos años. - Se adiciona un gramo de metabisulfito por cántara, se clarifica con 8 grs/Hl de gelatina. Después de 20 días se trasiega, se le ponen 7 grs/Hl de metatátrico y se embotella sin apenas vacío de aire.

Vino de tres años. - Se adiciona un gramo de metabisulfito por cántara. Se clarifica con dos claras de huevo batidas con una cucharada pequeña de sal, para cada Hl. (Un hectólitro abreviadamente se representa por Hl., supone cien litros y aproximadamente son seis cántaras). Después de 24 días se trasiega sin airear y se embotella con corcho largo y sin cámara de aire.

SUGERENCIAS

La investigación es importante pero alcanza su plenitud cuando derivan de ella soluciones sencillas a problemas técnicos. En este sentido exponemos unas sugerencias que pueden suponer mejoras en la calidad del vino de cosechero de Rioja Alavesa de cara a su crianza.

A) Una sugerencia consiste en aproximar la fermentación en lago a lo que se conoce por maceración carbónica. Para ello en el lago limpio deben ponerse cuatro Kgs. de tartárico en polvo o granulado y dos Kgs. de carbonato de cal en polvo. Todo esto para cada mil cántaras.

Después se va echando la uva entera encima y alternativamente se espolvorea el metabisulfito previsto según la sanidad de la uva. Durante los cinco primeros días debe remontarse el mosto de abajo hacia lo alto regando la uva. Con este sistema se acelera la fermentación y los vinos suelen tener sabor más afrutado y mayor acidez fija que propia que puedan guardarse cierto tiempo.

B) Otra sugerencia consiste en aportar levaduras de la zona. Para ello, unos seis días antes de la vendimia, se recogen dos comportas de uva de un pago adelantado y se le ponen unos veinte gramos de metabisulfito por cada cien Kgs. aplastando con un mazo de madera y se mantiene en local templado. Días después se encuba la uva entera con la dosis alternada de metabisulfito y después se echa sobre

el lago el mosto de las comportas y se remonta durante cinco días, un rato cada día. Se consigue así vino algo más duro y de más vida y una necesidad más reducida de pisado, pues sale más vino por la canilla sin pisar.

C) Si algún cosechero proyectara realizar la fermentación de sus uvas mediante estrujado y desrrasponado debe tener en cuenta que el volumen adecuado para fermentar su mosto con sus hollejos habría de ser de diez mil Kgs. de vendimia en la zona Este, Oyón, Lapuebla, Laguardia, Elciego, etc. y de quince mil Kgs. en Labastida, Briñas, San Vicente, Abalos, Villabuena, Baños, etc., es decir al Oeste. Hemos expresado términos de Briñas, Abalos, etc., puesto que la enología es una problemática técnica que tiene características similares en esta margen izquierda del Ebro.

D) Es importante inducir a los jóvenes cosecheros a mantener la tradición y a completarla con conocimientos técnicos elementales actuales. Es preciso que conozcan y efectúen el análisis de grado, (Barus, Salleron o Malligand) y también es importante que pueda analizar el sulfuroso libre de sus vinos. No basta saber su acidez volátil. Cuando un vino tiene acidez volátil alta ya no tiene remedio. En cambio controlando el sulfuroso libre puede prevenirse.

Para analizar este sulfuroso libre hace falta el siguiente material (se puede adquirir fácilmente en comercios de material enológico):

Número 1.—Pié de bureta.

Número 1.—Pié de bueta.

Número 2.—Bureta de 10 cc.

Número 3.—Matraz de 150 cc (conviene tener seis).

Número 4.—Pipeta de 25 cc.

Número 5.—Tubo medidor de 5 cc.

Número 6.—Reactivo de iodo N/50.

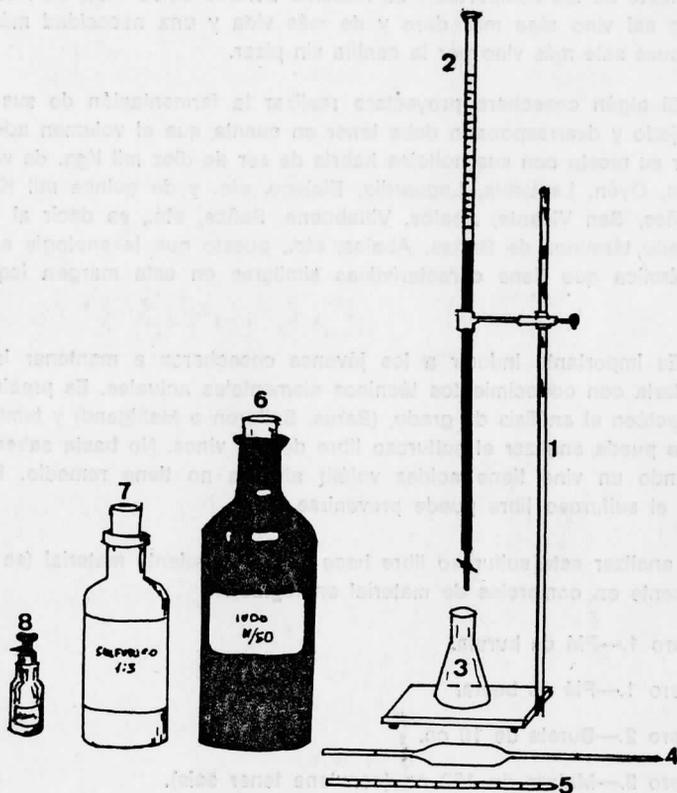
Número 7.—Acido sulfúrico a un tercio.

Número 8.—Solución de almidón en cuentagotas.

Se pone la solución de iodo (número 6) en la bureta (número 2) y en el matraz (número 3) se ponen 25 cc de vino (medido con número 4) después en el mismo matraz se ponen 5 cc de sulfúrico al tercio (número 7) con el tubo medidor (número 5) y tres gotas de almidón (número 8). Se deja caer iodo al matraz movido este suavemente hasta que aparezca un tono negruzco. Entonces se anota el iodo gastado y se multiplica por 25 y nos da el valor de sulfuroso libre del vino. Es preciso pensar que la bureta está graduada en centímetros cúbicos (cc) y en décimas y ha de anotarse todo lo gastado. Por ejemplo:

Se ha gastado en la bureta desde cero hasta 1,3. Por lo tanto se han gastado 1,3 cc y el sulfuroso libre es $1,3 \times 25 = 32$ miligramos por litro.





Un vino de Rioja Alavesa tiene como actitud ante el sulfuroso libre:

A menos de 5 miligramos por litro aumenta la volátil.

Entre 5 y 10 miligramos por litro se mantiene bien para cata.

Entre 10 y 15 Mgs/l no muestra riesgo y se mantiene limpio y apto para cata.

Entre 15 y 25 Mgs/l es el nivel ideal para embotellar.

A más de 30 Mgs/l pierde algo de color y huele algo a sulfuroso pero si pierde algo de sulfuroso vuelve a saber bien y a aumentar de color.

No se debe analizar el sulfuroso hasta después de tres días de poner metabisulfito. Ni se debe analizar en una botella que ha tenido vacío.

A
8