

DOCA VINOS DE RIOJA

Los vinos de Rioja son frescos, aromáticos, de composición equilibrada y excelente bouquet.

Por la diversidad orográfica y climática se distinguen tres subzonas de producción:

- RIOJA ALTA.
- RIOJA BAJA.
- RIOJA ALAVESA.

En cada una de ellas se originan vinos de distintas características. La producción media anual de vino de Rioja es de 250 millones de litros (85% vino tinto y 15% vino blanco y rosado).



Rioja es una denominación de origen (DO) de España con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco mayoritariamente, y en menor medida en Navarra y Castilla.

EL VINO DE LA DOCA RIOJA SE IDENTIFICA POR LAS CONTRAETIQUETAS Y LOS PRECINTOS NUMERADOS.



VITICULTURA

La poda consiste en formar la cepa con tres brazos y dos pulgares en cada brazo. Cada pulgar tendrá dos yemas de las que brotarán los sarmientos. La vendimia se hace manualmente en el mes de octubre. Para garantizar la calidad se restringe la cantidad a 6500 kg/ha para variedades tintas y 9000 kg/ha para blancas.

LAS UVAS

La experiencia de viticultores y elaboradores ha permitido realizar una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades. A este proceso histórico se ha sumado actualmente el impulso innovador del sector, atento siempre a la evolución y la demanda de los mercados, que ha llevado a la autorización de nuevas variedades en 2007, siendo la primera vez desde la creación de la Denominación en 1925 que se incorporan nuevas variedades con el objetivo fundamental de buscar una mayor competitividad en los vinos blancos y aportar diversidad a su producción vinícola, manteniendo la identidad y diferenciación.

VARIEDADES TRADICIONALES:

Variedades tintas: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo (también conocida como Cariñena) y Graciano.

Variedades blancas: Viura (también conocida como Macabeo), Malvasía y Garnacha blanca

LAS VARIEDADES PREFERENTES SON TEMPRANILLO EN TINTAS, Y VIURA EN BLANCAS.

(EN LA ACTUALIDAD SE PERMITEN NUEVAS VARIEDADES Y VARIEDADES EXPERIMENTALES Las variedades de uva actualmente autorizadas por el Reglamento de la D. O. Ca. Rioja son: TINTAS: TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO y MATURANA TINTA. BLANCAS: VIURA. Y DESDE 2007 MALVASÍA, GARNACHA BLANCA, TEMPRANILLO BLANCO, MATURANA BLANCA, TURRUNTÉS, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC Y VERDEJO.).



UVA TEMPRANILLO

También llamada Tempranilla, Tinta del País, Cencibel o Ull de Llebre. Originaria de España, es una uva cultivada para producir vinos tintos con cuerpo y elegantes. Ocupa el 65% de la D.O. Rioja (35.000 has. Aprox) Es una uva con piel gruesa que necesita clima fresco y calor para conseguir azúcar y color, por lo tanto necesita un clima continental preferentemente con altitud pero se desarrolla también muy bien en climas mediterráneos continentales. Muy apropiada para vinos con Coupage porque aún expresa mucho mejor su esencia. Al ser una variedad temprana, es una uva de baja acidez y bajo contenido de azúcar por lo que para conseguir cuerpo es muy frecuente verlas mezcladas con Garnacha, Mazuela, Graciano y las foráneas Merlot y Cabernet Sauvignon dependiendo del tipo de vino final que queramos conseguir. Es una uva muy equilibrada, elegante y con un color Rubí Intenso que la hace sumamente atractiva en la copa. Es la Uva Española más presente en todo el territorio Vítico-nacional Español.



UVA

GARNACHA

Variedad Española de Vid. Quizá una de las más extendidas por el mundo tras la Mazuela o Cariñena. Se la puede conocer por Abundante, Alicante, Cannonaddu Nieddu, Cannonau, Cannonau Selvaggio, Canonazo, Carignane Rosso, Garnaccho Negro, Garnatxa País, Gironet, Granaccia, Granaxa, Grenache Rouge, Lladoner, Retagliad Nieddu, Rivesaltes, Rousillon Tinto, Rousillon, Tinto Aragonés, Tinto Navalcarnero, Uva di Spagna. Muy productiva y resistente a la sequía y al frío. Variedad de maduración tardía, es muy vigorosa y soporta muy bien los suelos arenosos y con piedras. Produce vinos de poco color (muy interesante para los Rosados) y elevada graduación alcohólica debido a su alto contenido en azúcares. Combina a la perfección con la Tempranillo pues le aporta cuerpo y un grado alcohólico muy sugestivo. Sus vinos son equilibrados y muy alegres en boca. Es ideal para vinos jóvenes y volvemos a insistir, maravillosa para Rosados.



UVA GRACIANO

El Graciano es una variedad autóctona muy poco extendida en otras zonas, cuya demostrada complementariedad con la Tempranillo para el envejecimiento le ha convertido en una variedad de futuro para Rioja, donde la superficie de cultivo ha aumentado considerablemente en los últimos años. Es una uva de poco rendimiento por lo que no abunda mucho en La Rioja. Prospera bien en climas áridos y cálidos. Muy pocas bayas por racimo pero con alto componente aromático. Es también una variedad de maduración tardía. Sus vinos son muy apreciados por ser dotados con un color Rojo Intenso y mayor acidez, aportando a los vinos buena longevidad. Aroma Fuerte y muy Delicado. Sus vinos envejecen muy bien, por ello volvemos a repetir, mezclan perfectamente con la Tempranillo y se posiciona como una de las uvas de Futuro de La Rioja.



UVA MAZUELO

También denominada Uva Cariñena. Es la modalidad de Uva Española más cultivada en el mundo. Tuvo mucha presencia históricamente en la Rioja pero hoy solo ocupa un 3% del volumen de uvas tintas de la D.O.. Se caracteriza por su gran densidad colorante y su alta concentración de azúcar. Por lo tanto es una uva que aporta a los vinos mucho y bonito

color y alcohol. Son vinos sedosos y tiernos. Esta uva parece que fue creada para complementar los Coupages de Tempranillo y Garnacha por su adecuado envejecimiento y su aporte de Taninos tan necesarios para mantener y fijar un color perfecto en el vino. Es una de las uvas con más nombres del mundo, se la puede conocer también por Babonenc, Bois Dur, Boue Duro, Cagnolaro Tinto, Carignan Mouillan, Carignano, Cariñena, Catalan, Cencibel, Crujillon, Crusillo, Girarde, Legno duro, Manueto Tinto, Mataro, Mazuelo, Mollard, Monestel, Plant de Ledenon, Roussillon, Samso, Samso Crusillo, Sopatna Blau, Tinto Mazuela, Uva di Spagna.



UVA VIURA

Principal variedad blanca cultivada en Rioja, es más productiva que las variedades tintas y ofrece vinos afrutados, con un aroma floral y con notable grado de acidez, ideal para elaboración tanto de blancos jóvenes como de crianza. Este envejecimiento en madera constituye una forma de elaboración tradicional del vino blanco de Rioja, que en los últimos años se ha enriquecido mediante la fermentación en barrica del mosto con sus lías. Más conocida en España como Macabeo, las sinonimias más citadas son Alcañón, Forcalla, Gredelin, Lardot,, Macabeu, Queue de Renard y Rossan



SUPERFICIE CULTIVADA:

La superficie cultivada en 2009, en hectáreas, según las variedades de uva y por Comunidades Autónomas es la siguiente:

Variedades	La Rioja	Álava	Navarra	Total Variedades por C.A.
Tempranillo	33.323,48	11.671,94	5.539,25	50.534,67
Garnacha	5.257,01	136,56	477,55	5.871,14
Mazuelo	1.132,34	105,04	331,92	1.569,31
Graciano	649,80	159,63	213,69	1.023,13
Otras tinto	43,72	0,13	13,02	56,88
Ensayo	94,39	46,63	24,30	165,33
Total tintas	40.500,76	12.119,96	6.599,76	59.220,48
Viura	2.675,18	932,36	184,60	3.792,14
Malvasía	61,36	13,94	1,10	76,41
Garnacha blanca	13,47	1,06	0,00	14,54
Nuevas Blancas	30,23	1,04	10,08	41,37
Otras blanco	59,27	5,23	1,97	66,48
Ensayo	3,77	0,42	0,32	4,52
Total blancas	2.843,31	954,07	198,09	3.995,48
Total Variedades	43.344,07	13.074,03	6.797,85	63.215,96

Como puede verse las uvas tintas representan el 93,68% y las blancas el 6,32%.

En cuanto a variedades, las uvas tintas se distribuyen de la siguiente manera: Tempranillo: 85,33%, Garnacha: 9,91%, Mazuelo: 2,65%, Graciano: 0,17% y otras: 0,37%. El porcentaje entre las blancas queda

determinado así: Viura: 94,91%, Malvasía: 1,91%, Garnacha blanca: 0,36% y otras: 2,81%.

LA ELABORACIÓN

Proporción de variedades según el tipo de vino

Tradicionalmente el vino de Rioja se ha elaborado ensamblando diferentes tipos de variedades de uva, aunque hoy en día también es muy común encontrar vinos monovarietales.

De acuerdo con el Reglamento de la D.O.Ca. Rioja (BOE-A-2004-18384) y su última modificación (BOE-A-2009-8950), los diferentes tipos de vino deben emplear las variedades autorizadas en las siguientes proporciones:

-Vinos tintos: En los vinos tintos elaborados con uva desgranada, deberá emplearse, como mínimo, un 95% de uva de las variedades Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta. En los vinos tintos elaborados con uva entera, este porcentaje será, como mínimo, del 85%.

- Vinos blancos: Se emplearán exclusivamente uvas de las variedades Viura, Garnacha blanca, Malvasía, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés. Se pueden emplear también uvas de las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo siempre y cuando no sean la variedad predominante en el producto final.

-Vinos rosados: Se empleará un mínimo del 25% de uvas de variedades Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta. En el caso de que se empleen las variedades Chardonnay, Sauvignon blanc o Verdejo no deben ser la variedad predominante en el producto final.

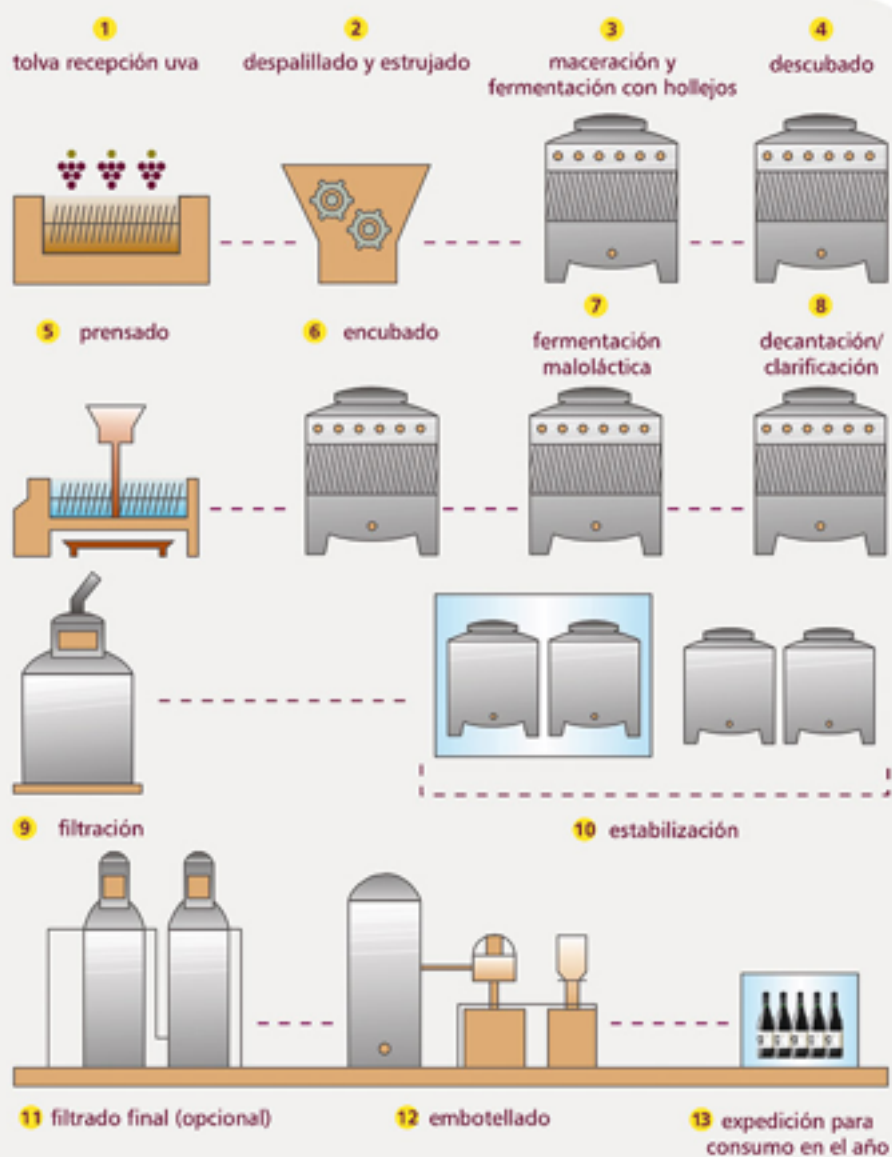
Métodos de elaboración:

VINOS TINTOS

Existen dos métodos de elaboración: el de maceración carbónica (tradicional de los cosecheros, para su comercio temprano) y otro en el que se elimina el raspón del racimo antes de la fermentación (utilizado por las empresas bodegueras, para destinarlos a crianza).



Proceso de elaboración del vino tinto

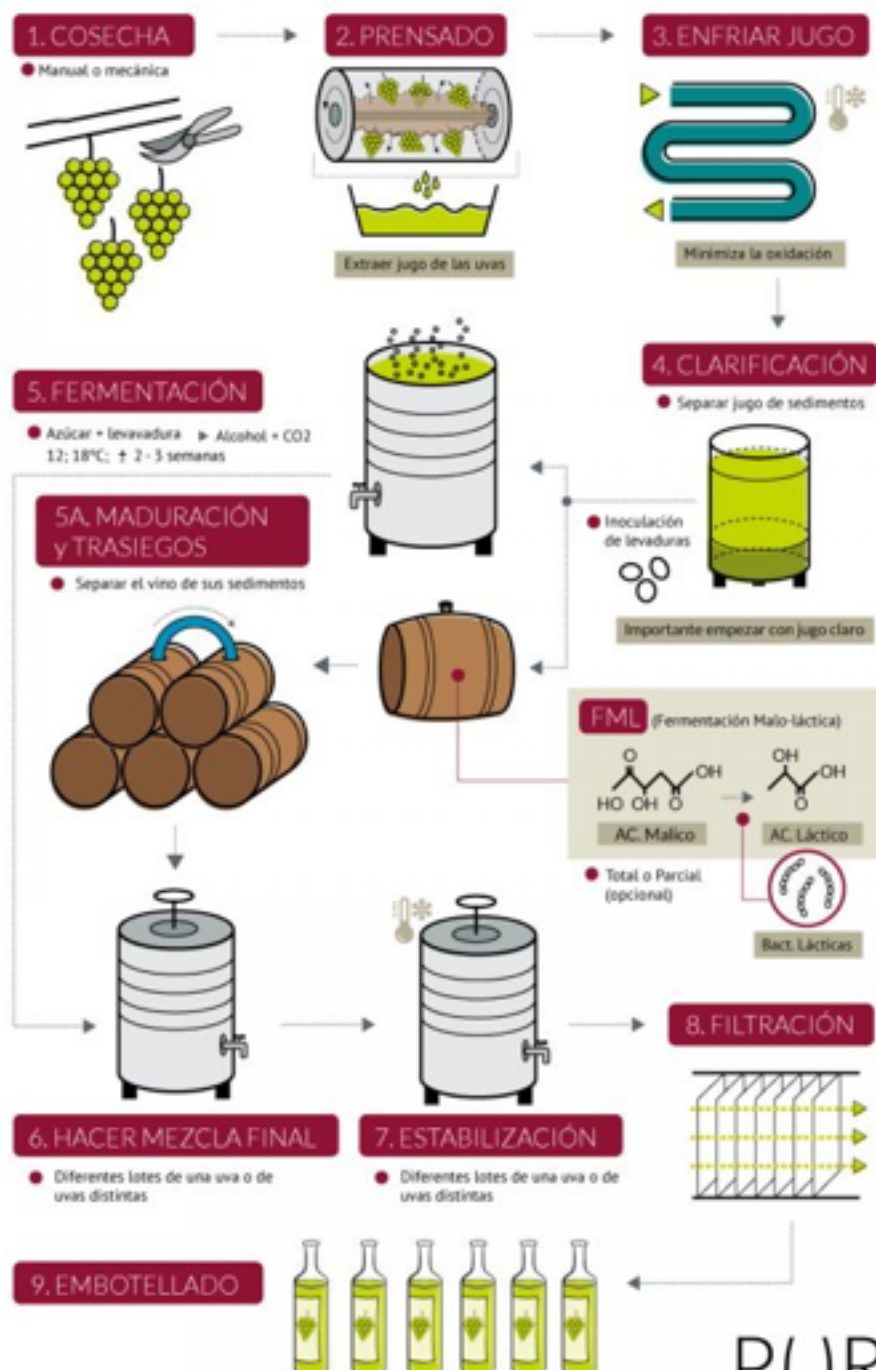


para vinos de crianza



Vinos blancos. La uva pasa entera a la escurridora, se eliminan los raspones y los hollejos, y el mosto obtenido entra en los depósitos para su fermentación.

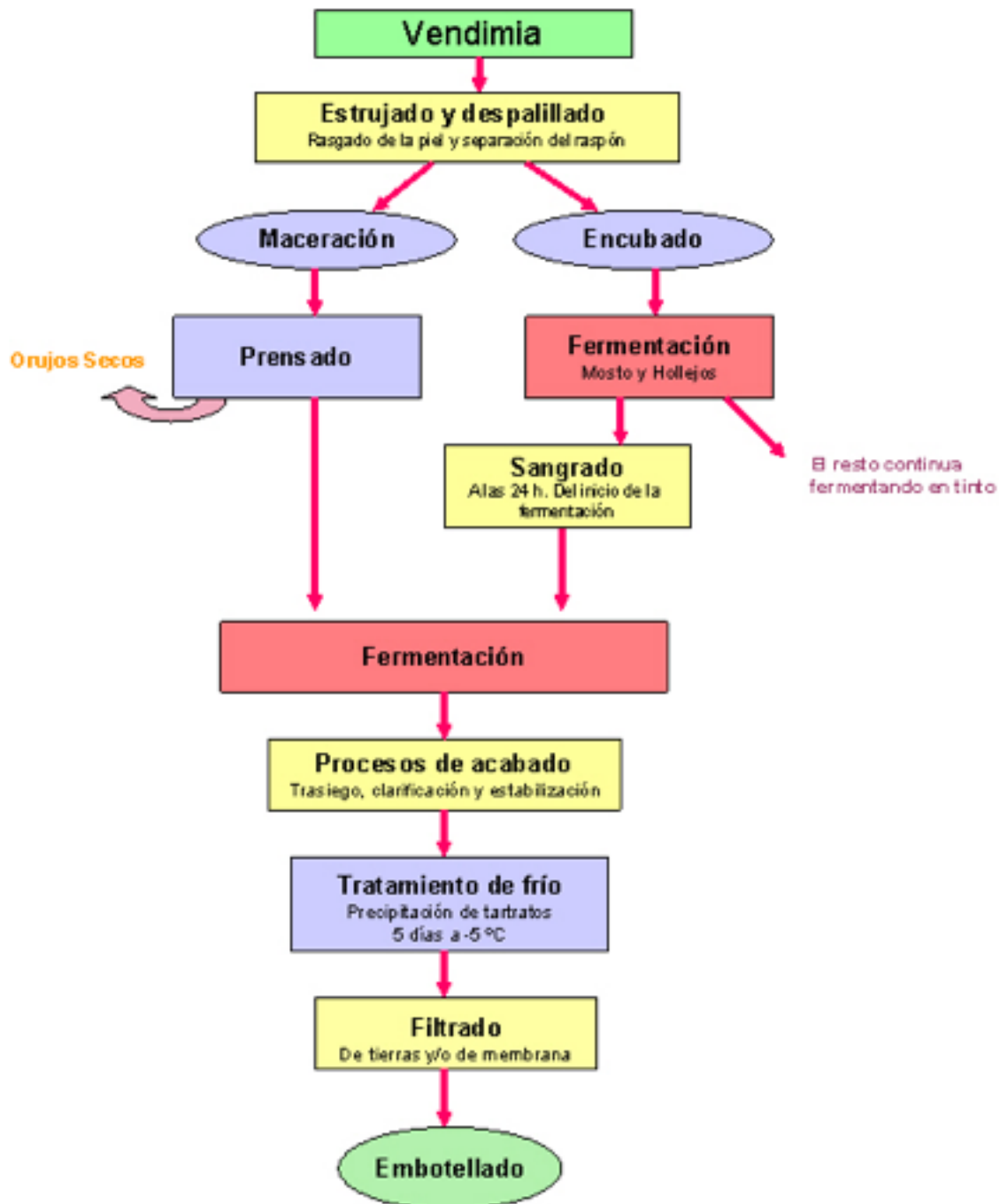
PROCESO DEL VINO BLANCO



PURO
VINO
CLUB DE VINOS

VINOS ROSADOS: La uva pasa a la escurridora despallada y ligeramente estrujada, procediéndose a la maceración del líquido con los hollejos. El mosto obtenido se decanta antes de entrar en los depósitos de fermentación.

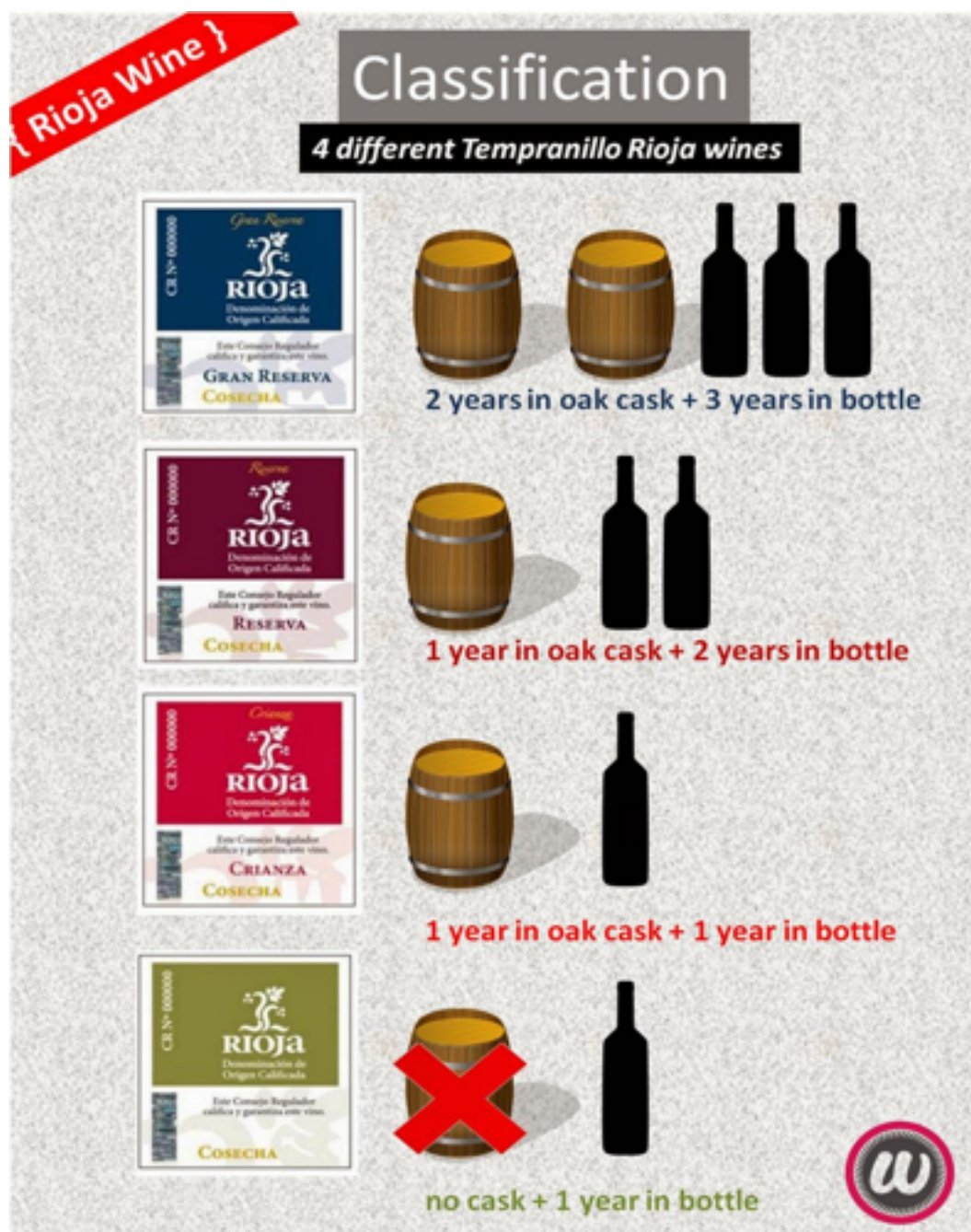
VINIFICACION EN ROSADO



Clasificación

La elaboración se realiza en barricas de roble de 225 litros durante un tiempo que oscila entre 1 y 3 años, y posteriormente en la propia botella durante un período de 6 meses a 6 años.

Dependiendo del tiempo que el vino permanece en barrica se clasifica como:



Crianza:

En los vinos tintos el periodo de crianza en barrica de roble y botella tiene que ser de un mínimo de dos años naturales a contar



desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate, seguida y complementada con envejecimiento en botella. El tiempo mínimo que debe permanecer en barrica es de un año.

En el caso de blancos y rosados el tiempo total es el mismo que para los tintos, pero solo es obligatorio un mínimo de seis meses en barrica.

Reserva:

En los vinos tintos el periodo de crianza en barrica de roble y botella tiene que ser de un mínimo de treinta y seis meses, con un tiempo mínimo de permanencia en barrica de roble de doce meses.

En el caso de blancos y rosados el tiempo total entre crianza en barrica de roble y botella tiene que ser un período mínimo de veinticuatro meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de seis meses.

**Gran Reserva:**

En los vinos tintos el tiempo tiene que tener un mínimo de tiempo en barrica de veinticuatro meses, seguido y complementado con un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

En el caso de blancos y rosados: crianza en barrica de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de seis meses.

HISTORIA DEL VINO DE LA RIOJA

La **historia del vino de Rioja** recoge una larga y variada tradición de vinificación en una región española del valle del Ebro, comprendida entre los Montes Obarenes y la Sierra de Cantabria al norte, y las estribaciones de la Sierra de la Demanda al sur, en territorio perteneciente principalmente a La Rioja y en menor medida a Álava, en la comarca conocida como Rioja Alavesa; Navarra, en una pequeña zona del sur de la comunidad; y Burgos, en el enclave de El Ternerero.



Como en muchas de las regiones vinícolas más conocidas, se estima que los habitantes de la Antigua Roma plantaron viñedos en La Rioja. La producción que se realizaba durante la Edad Media por parte de monasterios o pequeños agricultores era para consumo local. Alrededor del siglo XV los arrieros comenzaron a dar salida a los excedentes

principalmente en el País Vasco, ya que otras regiones próximas contaban con producción propia. La epidemia de filoxera que afectó a los viñedos franceses a finales del siglo XIX les hizo buscar nuevas regiones vinícolas para abastecer sus mercados. La Rioja, que no resultó afectada por la epidemia sino varias décadas más tarde, sería una de las principales, suponiendo un gran impulso a la expansión y modernización de la industria de sus vinos, tanto por la apertura del mercado francés, como por la popularización de nuevas técnicas de vinificación, algunas de ellas traídas por viticultores franceses que buscaban nuevas tierras no afectadas por la epidemia.

En 1925 obtuvo la primera denominación de origen otorgada en España y en 1991 se le concedió el atributo de Denominación de Origen "Calificada", siendo la primera de este tipo del país.

PRIMERAS MENCIONES DOCUMENTALES:

El cultivo de la vid llega a La Rioja a través de los romanos, los fenicios y los primitivos celtíberos.

El documento más antiguo conservado, que hace referencia a la existencia de vid en La Rioja, data de 873. Procede del Cartulario de San Millán y trata una donación en la que aparece el Monasterio de San Andrés de Trepeana (Treviana).

Se sabe de la existencia de diecinueve viñedos en Nájera, propiedad del Monasterio de San Millán, desde el año 1024, siendo uno de ellos destinado a producir el vino de oblación para misa. Algunas de estos pasarían a pertenecer con el tiempo al monasterio de Santa María la Real por permutas de otros terrenos.

El primer testimonio de la viticultura riojana aparece documentado en la "Carta de población de Longares", concedida por Don Gómez (Gomesanus), obispo de Nájera el 25 de julio de 1063. En ella se imponía a sus vecinos una 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".

En ella se ligaba a la nueva villa la actividad de producir uvas para Santa María la Real.

En 1102 Sancho I reconocía jurídicamente los vinos riojanos y otorgaba a los concejos la potestad de regular su producción y comercio.

El viñedo riojano ocupó en la Edad Media central la proporción habitual del espacio rural.

En el Siglo XIII: Gonzalo de Berceo, clérigo del Monasterio de Suso en San Millán de la Cogolla (La Rioja) y primer poeta en castellano conocido, menciona el vino en sus versos.



quiero fer una prosa en román paladino,
en cual suele el pueblo hablar con su vezino,
ca non so tan letrado por fer otro latino
bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino

Se documentan exportaciones de vino riojano hacia otras regiones a partir de finales del siglo XIII, dando testimonio de los principios de una producción comercial. A partir del siglo XV, se puede observar una especialización vitícola en la Rioja Alta.

PRINCIPALES HITOS HISTÓRICOS.

Siglo XV: Se puede observar una especialización vitícola en la Rioja Alta.

Año 1560: Los cosecheros logroñeses eligen un símbolo que represente la calidad de los vinos.

Año 1635: Accediendo a la petición de los bodegueros, el alcalde de Logroño prohíbe el paso de carruajes por las calles contiguas a las bodegas para evitar el posible deterioro de la calidad de los mostos debido a las vibraciones.

Año 1650: Primer documento para proteger la calidad de los vinos de Rioja.

Año 1787: Se crea la Real Sociedad Económica de Cosecheros de La Rioja Castellana para potenciar el cultivo vitivinícola, la elaboración del vino y su comercio.

Año 1790: Se celebra la primera asamblea de la Real Sociedad de Cosecheros de la Rioja Castellana en la que participaron 52 localidades riojanas, y donde se plantearon iniciativas como construir y mejorar los caminos y accesos para dar mayor salida al vino.

Año 1852: Luciano Murrieta crea el primer vino fino de la zona en el mayorazgo del Duque de la Victoria, después de aprender el proceso en Burdeos.

Año 1878: Se constituye una comisión contra la filoxera.

Año 1885: Se promulga la Real Orden de Defensa contra la filoxera.

Año 1892: Se funda la Estación de Viticultura y Enología de Haro, para mejorar el control de calidad.

Año 1899: El 20 de enero se perciben los primeros ataques de filoxera, confirmandose por una comisión el 12 de junio en una finca de Sajazarra.

Año 1902: Se promulga una Real Orden que determina el "origen" para los vinos de Rioja.

Año 1926: Se crea el Consejo Regulador con los objetivos de delimitar la zona de producción, expedir la garantía del vino y controlar la utilización del nombre "Rioja".

Año 1945: El Consejo Regulador se estructura legalmente.

Año 1970: Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador.

Año 1991: Se otorga el carácter de Calificada a la Denominación de Origen "Rioja".

Año 2004: Se vuelve a publicar el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" y de su Consejo Regulador, debido a ser anulado el anterior por el Tribunal Supremo debido a un defecto formal en la tramitación de la citada Orden, al no haber sido dictaminada por el Consejo de Estado.

Año 2007: Se autorizan nueve variedades de uva que se añaden a las siete que ya estaban permitidas desde 1926. Incluyen seis variedades autóctonas recuperadas y tres variedades foráneas entre las que se encuentran las variedades internacionales blancas Chardonnay y Sauvignon blanc.

RUTA DEL VINO DE LA RIOJA



