

ZONA DE PRODUCCIÓN



Región privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y gran aptitud para la crianza, la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el Norte de España, a ambos márgenes del río Ebro. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 63.593 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja (43.885 has.), Álava (12.934 has.) y Navarra (6.774 has.).



Cien kilómetros de distancia separan Haro, la localidad más occidental, de Alfaro, la más oriental, siendo de unos 40 kilómetros la anchura máxima del valle ocupado por viñedos que, en sucesivas terrazas escalonadas, alcanzan una altitud máxima de unos 700 m. Con escasas modificaciones en los últimos treinta años, el Reglamento de la Denominación enumera los 144 términos municipales concretos (118 en La Rioja, 18 en Álava y 8 en Navarra) en los que se ubican "los terrenos que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva con la calidad necesaria".

Toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y mediterráneo, que proporcionan temperaturas suaves y precipitaciones anuales algo superiores a los 400 l/m², condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. El propio reglamento reconoce la existencia de tres subzonas con características vitivinícolas diferenciadas: en Rioja Alavesa predominan la influencia del clima atlántico y los suelos arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas; en Rioja Alta también predomina el clima atlántico, mientras que sus suelos se reparten entre los arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales; la Rioja Baja posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos.

El tipo de suelo más característico de Rioja también resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. En su conjunto, la Denominación posee una diversidad de suelos (arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales son los tres dominantes), así como de microclimas (orientación del viñedo, protección de los vientos, etc.), que otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas y permiten, en función de las variedades y técnicas de cultivo aplicadas, elaborar un amplio abanico de vinos con personalidad diferenciada en el marco de una identidad común perfectamente reconocible.

De acuerdo con los rendimientos máximos permitidos por el Reglamento a fin de optimizar la calidad de los vinos (6.500 kgs. por hectárea en variedades tintas y 9.000 kgs. por hectárea en variedades blancas), la producción media actual de la Denominación se sitúa entre 280 y 300 millones de litros, de los que el 90% corresponde a vino tinto y el resto a blanco y rosado.

VARIEDADES DE VID



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.

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, MALVASÍA,
GARNACHA BLANCA, TEMPRANILLO
BLANCO, MATURANA BLANCA,
TURRUNTÉS, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC Y VERDEJO.

TEMPRANILLO

Considerada autóctona de Rioja, es la variedad más característica de esta Denominación, fundamento de la identidad de sus vinos tintos y una de las grandes variedades nobles del mundo. Ocupa más del 75% de la superficie de cultivo y es enológicamente muy versátil, capaz de producir vinos con largo envejecimiento, muy equilibrados en grado alcohólico, color y acidez, y con un paladar franco, suave y afrutado, que evoluciona a aterciopelado cuando envejece. Respecto a su comportamiento agronómico, es muy segura en el cuajado, muy sensible a plagas y enfermedades, poco resistente a la sequía y a temperaturas altas y, como su propio nombre indica, es “uva temprana” con ciclo corto de maduración. El grado de similitud entre los viñedos de las diferentes sinonimias con el Tempranillo de Rioja es ampelográficamente variable, desde la identidad prácticamente absoluta en el caso del Cencibel, Tinto de Madrid, Tinto del País y Tinto Fino, hasta grados de similitud más reducida en el caso del Tinto de Toro y Ull de Llebre. Actualmente el Tempranillo se encuentra muy difundido en España por su calidad reconocida, estando autorizado en 28 denominaciones de origen, 12 de las cuales lo consideran una de las variedades principales o preferentes.

GARNACHA TINTA

que mayor superficie ocupa en el mundo, en Rioja complementa al Tempranillo por sus características aromáticas y cuerpo. Rica en extracto y con buena graduación alcohólica, el vino obtenido depende mucho de las condiciones ambientales (integral térmica) y



de cultivo (producción), pues mientras en zonas cálidas da el tipo de vino por el que más se le conoce, en zonas frescas da un producto muy interesante y equilibrado, ideal para la elaboración de rosados. Sensible al corrimiento, es muy rústica, resistente a la sequía y también bastante resistente a alguna de las plagas y enfermedades importantes del viñedo como acariosis y oidio, lo que favoreció la extensión de su cultivo. Las sinonimias recogidas en las colecciones ampelográficas de todo el mundo son las siguientes: Abundante, Alicante, Cannonaddu, Cannonaddu Nieddu, Cannonao, 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.

GRACIANO

El Graciano es una variedad autóctona muy poco extendida en otras zonas, cuya demostrada complementariedad con el 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, aunque sin alcanzar el protagonismo que tuvo antes de la filoxera. Requiere suelos arcillo-calizos de cierta frescura y presenta una cierta resistencia a enfermedades como mildiu y oidio, siendo de baja fertilidad y de maduración tardía. Ofrece vinos con importante acidez y contenido polifenólico, ideales para la crianza, cuyo aroma es muy peculiar, superior en intensidad al resto de las variedades de Rioja. Las sinonimias recogidas en las colecciones ampelográficas de todo el mundo son las siguientes: Bastardo Nero, Bordelais, Cagnolale, Cagnovali Negro, Cagnulari, Cagnulari Bastardo, Cagnulari Sardo, Caldaredou Caldarello, Cargo Muol,



MAZUELO

Hay constancia del cultivo de esta variedad en Rioja desde hace varios siglos, pero hoy ocupa apenas un 3% de la superficie de la Denominación. Es más productiva que las otras variedades tintas, especialmente sensible al oidio y necesita mayor integral térmica para madurar. Aunque corta en aromas, produce vinos con abundantes taninos, acidez elevada y color estable, todo lo cual le convierte en un buen complemento del Tempranillo para vinos de largo envejecimiento. En el mundo se le conoce con la denominación principal de Carignan Noir, dado su origen francés, y las sinonimias son las siguientes: Babonenc, Bois Dur, Boue Duro, Cagnolaro Tinto, Carignan Mouillan, Carignano, Cariñena, Catalan, Cencibel, Crujillon, Crusillo, Girarde, Legno duro, Manuelo Tinto, Mataro, Mazuelo, Mollard, Monestel, Plant de Ledenon, Roussillon, Samso, Samso Crusillo, Sopatna Blau, Tinto Mazuela, Uva di Spagna.



MATURANA TINTA

Presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración sí es precoz. En cuanto a los parámetros del vino, su intensidad de color y contenido en antocianos son elevados, tiene una acidez alta y grado probable medio. En el análisis sensorial destaca su color rojo violeta; aromas de carácter vegetal típicos varietales, con predominio de pimienta verde y también balsámicos y de especias; paladar



estructurado en el que destaca la acidez y astringencia, con persistencia media. Al no cultivarse en ningún otro lugar del mundo, su cultivo resulta muy interesante para aumentar la originalidad, diferenciación y diversidad de los vinos de Rioja.

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.

MALVASÍA DE RIOJA

Hay muchas Malvasías en el mundo, pero no se consideran sinonimias de la Malvasía de Rioja, que posee interesantes posibilidades para la obtención de blancos de gran calidad. El racimo maduro es de color amarillo rojizo y produce un vino muy



interesante, dotado de untuosidad y gran intensidad aromática. La única sinonimia aceptada internacionalmente es la de Subirat Parent, pero en Rioja se le conocen otras que aluden al color del racimo en maduración, como Rojal, Blanca Roja y Blanquirroja.

GARNACHA BLANCA

Es la variedad que menos superficie ocupa de todas las autorizadas en Rioja y puede proceder de una mutación de Garnacha tinta. Variedad muy parecida en su comportamiento enológico a la Garnacha tinta (vinos alcohólicos y ricos en extracto, pero escasos en aroma y acidez), cultivada en zonas frescas produce un vino agradable y con buena acidez. Alicante Blanca, Garnacha, Grenache Blanc y Sillina Lanc son las sinonimias registradas en las colecciones ampelográficas.



TEMPRANILLO BLANCO

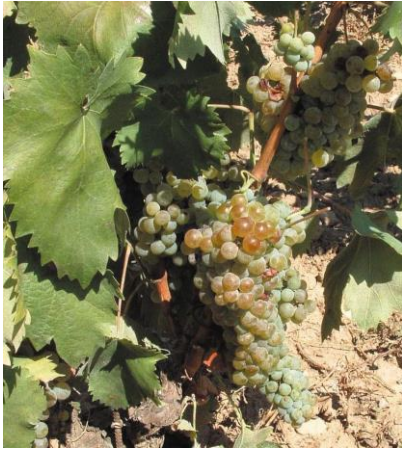
Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza (La Rioja). El racimo es de tamaño mediano y suelto, con la baya también mediana y de forma

ligeramente aplastada. La brotación es tardía y el envero y la maduración precoces. La acidez total se mantiene elevada, destacando en el alto contenido en ácido málico. Sus vinos presentan una concentración elevada en compuestos volátiles con aromas afrutados. En el análisis organoléptico presenta una excelente calidad, como la Tempranillo tinta de la que procede. De color amarillo verdoso, el aroma se describe como varietal característico, afrutado intenso a plátano, cítricos y frutas tropicales, y también floral y terpenico. Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga. No existe en ningún lugar del mundo.



MATURANA BLANCA

Es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Es una variedad bastante fértil con el racimo pequeño, la baya también pequeña y de forma elíptica. Además ha resultado ser precoz en todas las fases del desarrollo. Presenta el inconveniente de su alta sensibilidad a la botrytis. Las características más destacables de la variedad Maturana Blanca son su bajo pH y alta acidez, con alto contenido en ácido tartárico y bajo en potasio. Estas características compensan el alto grado que puede llegar a alcanzar esta variedad. En el análisis organoléptico presenta muy buena valoración. Los vinos de Maturana Blanca han sido descritos como de color amarillo verdoso; aromas afrutados a manzana, plátano y cítricos, y también notas herbáceas; paladar ligero, pero equilibrado, con sensación de acidez y suave amargor final, con persistencia media.



TURRUNTÉS DE RIOJA

Es frecuente la confusión del nombre Turruntés con la variedad gallega Torrontés y tampoco tiene nada que ver con la variedad cultivada en Argentina. Según los análisis de ADN la única variedad parecida sería la Albillo Mayor existente en Castilla-León. El racimo es de tamaño medio y compacto, con las bayas medianas y esféricas, y las más expuestas al madurar adquieren un color dorado con manchas oscuras. Es de brotación y maduración precoces. El grado es bajo y la acidez alta, con pH bajo y alta concentración en ácido tartárico y baja en potasio. El vino se describe de color amarillo pajizo con tonos verdosos; aromas afrutados con notas predominantes de manzana, destacándose igualmente su carácter vegetal y algo herbáceo; paladar ligero, con acidez y amargor, así como persistencia medio-corta.

ELABORACION Y CRIANZAS

Vinos blancos: La uva entera pasa a la escurridora. Una vez eliminados los hollejos y raspones, el mosto obtenido pasa a los depósitos de fermentación.

Vinos rosados: La uva, despalillada y ligeramente estrujada, se pasa a los depósitos escurridores. Allí se controla la maceración del líquido con los hollejos. Una vez obtenido el mosto, se decantan las materias en suspensión durante un día. A continuación, el mosto, casi brillante, se pasa a los envases de fermentación.

Vinos tintos: Existen dos sistemas diferentes. El más extendido actualmente consiste en retirar los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y se ha obtenido con él vinos apropiados para un largo período de envejecimiento. Por el contrario, si la uva entera pasa a los depósitos de fermentación, el sistema seguido, tradicional en Rioja, es el conocido como "maceración carbónica". En este caso, los vinos obtenidos serán suaves, con bastante cuerpo, color intenso y adecuados para el consumo en su primer año.

En ambos casos, durante la fermentación se remonta el mosto, de la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante. Todo ello con el objetivo de que el proceso se realice de forma homogénea y no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto.



Al finalizar la fermentación se lleva a cabo el descube: una vez separadas las materias sólidas, el vino pasa a los depósitos de almacenamiento, donde es sometido a un control de calidad.

El Consejo Regulador, mediante exámenes organolépticos y analíticos, determina si el vino merece la Denominación de Origen Calificada "Rioja". Las pruebas organolépticas se realizan en las instalaciones del Consejo Regulador y en la Estación de Viticultura y Enología de Haro (La Rioja); mientras que las analíticas se llevan a cabo en la Casa del Vino en Laguardia (Álava), y en las Estaciones Enológicas de Olite (Navarra) y Haro.

La crianza de los vinos de Rioja se realiza en barricas de roble de 225 litros, con trasiegos periódicos, complementándose después en botella. Existen en Rioja 368 bodegas de crianza, que suman un total de más de 1.266.154 barricas.

El período mínimo de envejecimiento en barrica oscila de 1 a 3 años para las categorías de crianza, reserva y gran reserva, y el de envejecimiento en botella entre 6 meses y 6 años.