

La bodega **Fernández de Piérola**, situada en el municipio de **Moreda de Álava**, es la primera de toda Rioja Alavesa que se ha lanzado al aún **inexplorado mercadodel tempranillo blanco**, una variedad nueva en la denominación de origen, la única que **se ha sumado al registro oficial desde 1925**. La bodega, fundada por **Carlos Bujanda** en 1996, ha apostado por esta variedad como una consecuencia lógica de sus principios fundacionales: "Fundamos la bodega con el doble objetivo de **tener vinos de calidad para el consumidor** y, dado que estamos en un sector tremendamente competitivo, de **ser capaces de ofrecer un producto diferencial**, con cierta singularidad", explica Bujanda.

El origen de esta novedosa variedad, que **también se cultiva en otras bodegas de la comunidad autónoma de La Rioja**, se remonta a 1988. Aquel año, en el municipio de **Murillo de Rioleza**, un viticultor comprobó que una cepa de tempranillo había sufrido una mutación natural: "Dos uvas **no se colorearon de morado**, sino que se quedaron blancas. **Fue un albinismo**, por hacer un simil humano".

A partir de ahí comenzó un largo proceso para realizar diferentes comprobaciones, como que **no se trata de una mutación recesiva** o que en efecto esas nuevas uvas **ofrecían características interesantes para la D. O. Rioja**. Todo ese proceso finalizó en el año 2009, cuando **la variedad de tempranillo blanco se incluye en un registro que permanecía invariable** desde la fundación del consejo regulador, en 1925.

Cumplimentados todos los trámites legales, la bodega Fernández de Piérola apostó por cultivar el tempranillo blanco cerca de Labraza. "Esta va a ser nuestra **tercera añada**. La primera fue casi de prueba, la de 2013 ha sido bastante más amplia, de **unas 12.000 botellas**".

Los consumidores, según explica Bujanda, **están reaccionando con satisfacción** ante este tempranillo blanco. Sin embargo, los viticultores todavía son reacios a apostar por esta uva. "**Creo que falta algo de pedagogía con los viticultores para transmitir las potencialidades del tempranillo blanco**", señala el dueño de Fernández de Piérola.

Y lo más importante. ¿Qué características tiene este vino?: "**Tiene una potencia aromática muy importante, aporta sensaciones de cata muy demandadas: sensaciones de frutas tropicales, de cítricos...** En boca y nariz, además de ser muy aromática, tiene una gran expresión. Da **mucho volumen**, recuerda al tempranillo tinto, transmite **corporeidad**. No se desvanece con rapidez

La variedad Tempranillo Blanco coincide genéticamente en un 97% con la variedad Tempranillo Tinto. Las hojas y la forma de racimo de uva son idénticos, también lo son su sensibilidad a enfermedades y plagas. Ambas variedades tienen ciclos cortos de maduración, lo que permite que puedan cultivarse en cualquier subzona de Rioja, incluso en zonas donde la maduración es más tardía. Las viñas de Tempranillo Blanco tienen un vigor medio-alto y un rendimiento medio de 6.000 kg. de uva por hectárea. Los racimos de uva son de pequeño tamaño y con escaso peso medio.



<http://www.elmundo.es/pais-vasco/2014/01/20/52dd1315ca474101558b4575.html>

tempranillo blanco, una nueva senda vitivinícola

Texto: Marcial Pita

Hace escasos tres años, el sector del vino dirigía sus miradas a nuestra denominación de origen calificada más internacional. El asunto en cuestión no era otro que la aprobación de un puñado de variedades para su vinificación por el reglamento del consejo regulador, muchas de ellas blancas (tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, verdejo, chardonnay y sauvignon blanc). Ver para creer. Pues aunque en la D.O.Ca. Rioja se llevan haciendo grandes blancos a partir de viura, malvasía y, en menor medida, garnacha blanca desde hacía décadas; la remodelación del viñedo apostando por variedades tintas, las exigencias del mercado internacional y la labor de los bodegueros con las castas tintas, fundamentalmente la tempranillo, hacía pensar que era una norma un tanto rocambolesca. Todavía hoy son muchos los que no las tienen todas consigo.

Lejos de este aparente capricho de los responsables de la D.O.Ca. Rioja había un completo estudio detrás por parte del consejo y de los estamentos riojanos, como bien comenta Juan Carlos Sancha, enólogo y responsable de la bodega que lleva su nombre. "Tras recorrer todos los viñedos riojanos, tomando muestras de todas las variedades, cotejando el ADN con una base internacional en un proyecto que dura más de veinte años, la D.O.Ca. Rioja, finalmente, introduce diversas variedades autóctonas", señala.



Ad Libitum Tempranillo Blanco 2008", del que se elaboraron 6.000 botellas, fue la primera experiencia de Juan Carlos Sancha con esta variedad. A partir de 2008, el enólogo comenzó a elaborar por su cuenta su viñedo de tempranillo blanco.

Por su nombre altamente comercial y por el potencial de su hermana tinta, la tempranillo blanco fue una de las variedades que más llamó la atención de la industria vitivinícola. Una vinífera que nace como resultado de un proceso de evolución y selección en el que la influencia del hombre resulta un factor decisivo. "Todas las variedades, en su origen, son tintas. La mutación por albinismo es semejante a la que se da en la raza humana. Una reacción de las cepas, que pierden los antocianos", explica Sancha.

1988, el origen de una variedad

Posiblemente, la tempranillo blanco sea la última variedad del panorama internacional que ha vivido esta mutación, sin que el proceso haya sido generado por la raza humana. De hecho, la primera vez que apareció un racimo de tempranillo blanco fue en 1988, hace sólo 23 años. Esta mutación natural de una cepa de tempranillo tinto, debida a diversos factores medioambientales, fue localizada por Jesús Galilea en un viñedo viejo de su propiedad sito en Murillo de Río Leza (La Rioja); según refleja en un estudio el C.I.D.A. (Centro de Investigación y Desarrollo Agrario). En dicha planta, todos los pulgares presentaban sarmientos con uva tinta, excepto uno que produjo racimos con bayas blancas.

En febrero de 1989, gracias al conocimiento vitícola de Galilea, que podó el racimo "mutante" con cuidado para salvaguardar el pulgar del que nacieron dos yemas; se comenzó a trabajar con el fortuito material en el Servicio Riojano de Investigación y Desarrollo. Esta madera se plantó con pie franco en la finca Valdegón situada en Agoncillo y, posteriormente, se injertó en taller. Así, a continuación se pudieron plantar diez cepas que pasarían a formar parte del

catálogo ampelográfico de variedades y portainjertos que dispone el C.I.D.A.

Cuatro años más tarde, tras verificar la estabilidad de caracteres de la joven vinífera, es decir, que la mutación no se había revertido; la cepa se fue multiplicando hasta llegar a las cien plantas para el estudio de su comportamiento vitícola y de sus aptitudes comerciales.

Con el nuevo siglo, el único clon de tempranillo blanco -no existe heterogeneidad intravarietal como sucede con su hermana tinta-, había seguido creciendo. Así, entre los años 2000 y 2001, el C.I.D.A. realizó una plantación de una hectárea en la finca particular de La Grajera, establecida en Logroño. Nacía legalmente la tempranillo blanco, ya que los responsables del proyecto habían desgranado hasta 104 caracteres del Código de Caracteres Descriptivos de las Variedades y Especies de Vitis impuesto por la O.I.V.

Primeras vinificaciones

A partir del año 2004, la tempranillo blanco se empieza a poder valorar en la copa. Una variedad que el gobierno riojano define como de racimo mediano, suelto y con el pedúnculo muy corto; de bayas pequeñas y de forma ligeramente aplastada; y con unas características organolépticas que conjugan intensos aromas frutales (manzana, plátano, frutas tropicales y cítricos), florales y terpénicos.

La primera microvinificación de la casta tiene lugar a partir del viñedo plantado en La Grajera. El mosto obtenido por los técnicos del C.I.D.A. se consiguió mediante estrujado sin despalillado y bajo un suave prensado. El desfangado tuvo lugar con enzimas pectolíticas a baja temperatura y la fermentación alcohólica se llevó a cabo con siembra de levaduras secas activas en depósitos de acero inoxidable.

Los primeros monovariales de tempranillo blanco presentaron valores elevados de grado alcohólico, acidez total, acidez málica y polifenoles totales. Un éxito que abría el camino a la variedad para su elaboración a nivel comercial, ya que la vinífera aportaba características de calidad diferenciadas y personales, muy distintas a las que ofrecían la viura, la malvasía o la garnacha blanca. Además, tras varios años de estudio de las elaboraciones, en algunos casos también se midió el potencial del tempranillo blanco en contacto con el roble, se concluyó que puede ser una variedad perfectamente adaptable a diferentes áreas de cultivo y apta para su elaboración tanto en vinos jóvenes como en los criados en madera. "Es una uva que nos está dando muchas sorpresas", explica Juan Bautista Chavarri del C.I.D.A. "Una variedad muy particular, ya que no es lo mismo elaborarla de una manera u otra y responde de formas muy distintas dependiendo del momento de la vendimia", añade uno de los principales investigadores de esta joven vinífera.

Una vez aprobada la variedad por el consejo regulador riojano, Viña Ijalba fue la bodega que tomó la pole de salida en la carrera comercial. Ijalba Tempranillo Blanco 2005 salía a la calle tras el primer vino institucional de La Grajera. Un

blanco que servía como una primera aproximación a la vinífera, basado en un proyecto de I+D que todavía sigue latente hoy; ya que los responsables de Ijalba disponen solamente de 600 cepas con las que medir su evolución. Una casa sita en Logroño que apuesta también por otras blancas autóctonas como la maturana blanca y que tiene en mente ir ampliando su viñedo de tempranillo blanco, tal y como explica Francisco Balda, responsable comercial de la casa elaboradora.

Juan Carlos Sancha, que ya hemos citado previamente, actuaba como responsable enológico de Viña Ijalba en aquella época. A partir de 2008, comienza a elaborar por su cuenta su viñedo de tempranillo blanco. Ad Libitum Tempranillo Blanco 2008 fue su primera experiencia de 6.000 botellas. En la actualidad, es el bodeguero con más plantas de esta variedad, una hectárea y media en total; y la bodega que más botellas distribuye de un monovarietal de tempranillo blanco.

Bodegas Valdemar

Bodegas Valdemar ha sido la última bodega en comercializar un vino monovarietal de tempranillo blanco. A partir de 2009 lanza a la calle su primer blanco exclusivo. Una firma fundada en 1889, cuyo éxito reside en la perfecta combinación del saber hacer histórico mezclado con una constante investigación para tratar de buscar la máxima calidad en los vinos. Algunos ejemplos de ello se encuentran en la preselección de uvas en el viñedo propio, en ser pionera en el uso del control de temperaturas en la elaboración, en el vasto conocimiento de los largos períodos de crianza, en la constante investigación de recipientes, procedencias y tamaños para dicha crianza y, por supuesto, en la investigación de la joven variedad tempranillo blanco y de otras castas autóctonas y también minoritarias riojanas.