

RUMBO  A

EL CLUB DE LA BUENA VIDA

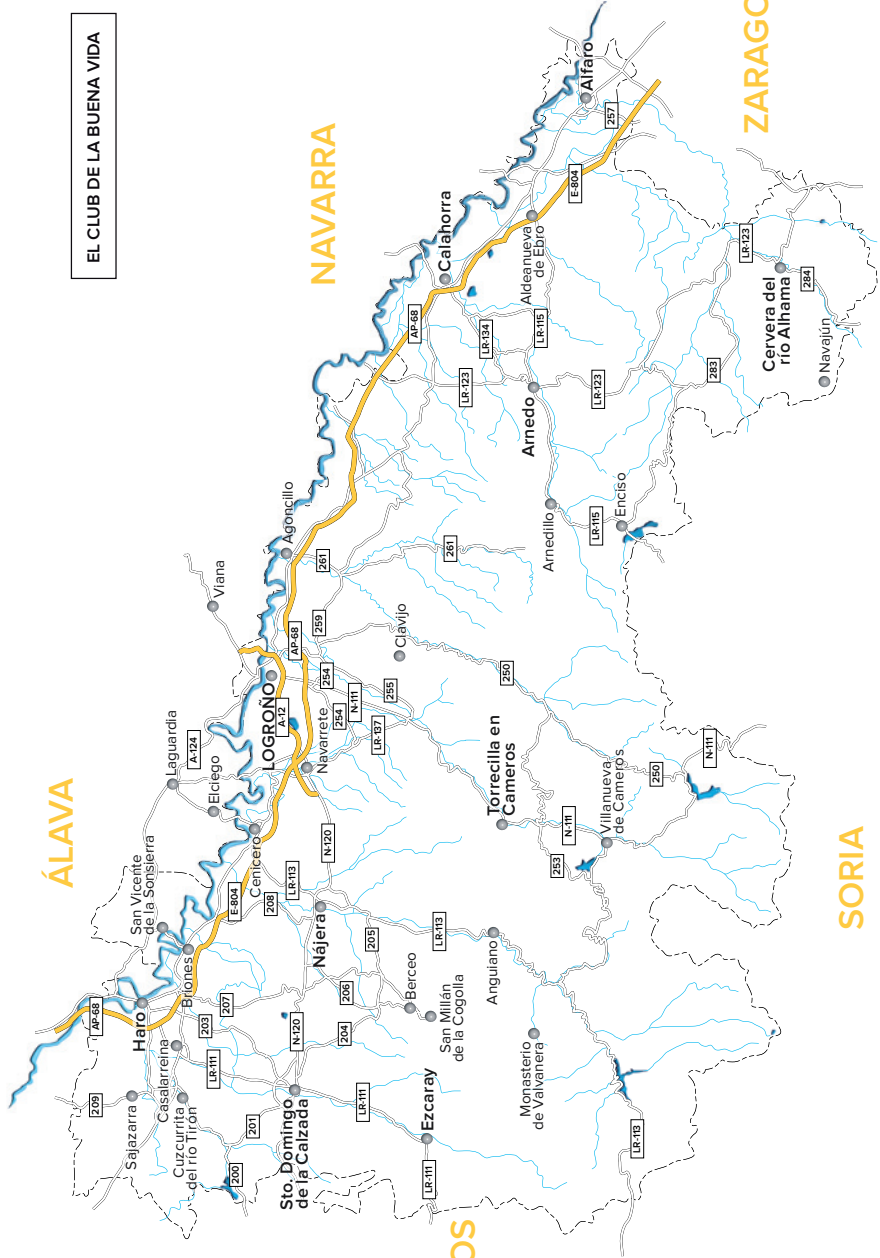
ÁLAVA

NAVARRA

ZARAGOZA

SORIA

BURGOS



RUMBO✱A

RIOJA
Y LA BUENA VIDA

Isabel Aizpún

EDITORIAL LAERTES

Colección dirigida y coordinada por Carmen Miret Trepal

Primera edición: Mayo 2012

© Isabel Aizpún

© de las características de la colección y de esta edición:

Laertes, S.A. de Ediciones, 2012

C./ Virtut, 8 bajos – 08012 Barcelona

www.laertes.es / www.laertes.cat

Diseño de la colección: Duatis Disseny

Fotografía de la cubierta: *Vendimia con San Vicente de la Sonsierra al fondo*. Foto cedida por Bodegas Marqués de Cáceres

Cartografía y tratamiento de planos: Editorial Laertes

Fotocomposición y fotomecánica: JSM

ISBN: 978-84-7584-871-6

Depósito legal: B-142016-2012

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de los titulares de la propiedad intelectual, con las excepciones previstas por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos reprográficos, <www.cedro.org>) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

ÍNDICE

Introducción **7**

Presentación de una botella **9**

La historia: del lagar a la alta cocina **10** - ¿Por qué es benéfica esta tierra? **15** - La elaboración **16** - Pasar el examen **22** - Consejos y opiniones alrededor de un vino **23**

La ruta de la buena vida **25**

(Esta propuesta nos parece muy completa por todo lo que se puede ver en la tierra del rioja, pero quedan abiertos muchos desvíos a gusto del viajero.)

Laguardía **27** - Elciego **32** - Castillo de Davalillo **41** - Cenice-ro **41** - San Vicente de la Sonsierra **45** - Briones **48** - Haro **53** - Casalarreina **63** - Sajazarra **66** - Cuzcurrita **69** - Santo Domingo de la Calzada **73** - Ezcaray **83** - Cañas **87** - San Millán de la Cogolla **87** - Berceo **89** - Anguiano **96** - Santa María de Valvanera **98** - Nájera **99** - Navarrete **105** - Cameros: Torrecilla en Cameros **107** - Aldeanueva de Cameros **109** - Parque Natural Sierra Cebollera **109** - Arnedillo **110** - Enciso **111** - Arnedo **114** - Navajún **115** - Alfaro y el «Camino del Ebro» **116** - Rincón de Soto **118** - Aldeanueva de Ebro **118** - Calahorra **120** - Agoncillo **126** - Clavijo **129** - Viana **131** - Logroño **135**

Protagonistas de la «buena vida» **149**

Índice alfabético **153**

Índice de planos **157**



INTRODUCCIÓN

Esta propuesta es un viaje a Rioja, sin decir *La Rioja* porque visitamos varias comunidades y no solo la que lleva este nombre, y sin decir *el rioja* porque este viaje ofrece mucho más que el mundo del vino.

La Buena Vida en esta tierra se encuentra en la ruta que te lleva por viñedos —de increíbles colores según la época del año—, por la arquitectura de vanguardia, edificios de historia centenaria, el patrimonio cultural y los placeres del nuevo mundo del vino como las catas, los cursos de iniciación o los talleres y desde hace unos años, los spas del vino. Aquí oyes hablar de maridajes, de buenos rincones para tertulias, de paseos, de amistad bien acompañada de buenos caldos, de atardeceres desde castillos y pueblos medievales, de degustaciones...



Paseo entre viñedos y sotos (TurRioja)

La mejor forma de disfrutar de La Rioja es perderse por carreteras poco transitadas que zigzaguean entre campos de viñedos y que te llevan a pueblos con iglesias y castillos, que en muchos casos empiezan a quitarse las telarañas porque los urbanitas que prefieren vivir «como si el tiempo se hubiera detenido», los rehabilitan y los ofrecen a los viajeros. Por esas carreteras te dejas caer en la cuna del castellano, Patrimonio de la Humanidad, como es San Millán de la Cogolla, en fortalezas y monasterios de historia muy compleja por ser esta una tierra fronteriza entre los antiguos reinos, o en caminos marcados por cientos de dinosaurios.

En aquellos escenarios de batallas en la Edad Media, hoy se hacen picnics a medida entre vides, se ruedan series de televisión al hilo de la moda del vino, se ofrecen baños relajantes en barricas, se sigue un taller con un perfumista recién llegado de París o un curso de caligrafía medieval. Y siempre, con la compañía de peregrinos que van a Santiago.

Es una tierra suave, sin estridencias, tanto por su geografía llana —aunque también cuenta con sierras para los amantes del sendero y la montaña—, como por el carácter de la gente amable y sin complicaciones. Ahora se promocionan más que nunca y muchos se preguntan si no tenían que haberlo hecho antes, pero no parece que les haya ido mal. Los riojanos se encuentran entre los primeros puestos de renta per cápita y los vinos elaborados en la primera denominación de origen de España son de los más universales.

Por eso en este viaje se incluyen las conversaciones y las opiniones de esas personas que hacen la tierra del rioja día a día, los protagonistas que mueven el motor de lo que ocurre por estos campos. Todos coinciden en que la Buena Vida en Rioja tiene que ver con la placidez de los caminos, con esos paseos por tierras llanas y de mucho colorido, el contacto con la naturaleza, la cultura del vino en cada esquina, una cultura milenaria... También con esa tensión constante entre la tradición y la vanguardia más avanzada de las bodegas y museos que encuentras en el recorrido.

Arquitectos, autoridades y bodegueros han evolucionado hasta integrar en su paisaje las formas de construcción más avanzadas, pero, a pesar de ello, esto no es Nueva York. La vanguardia está aquí, entre los tesoros en piedra, pero la vida sigue muy plácida los ciclos de las vides.



PRESENTACIÓN DE UNA BOTELLA

Una botella de vino de rioja sobre una mesa es una invitación a un viaje sobre historia, trabajo, técnica, cultura, creatividad, tradición, innovación puntera, sensibilidad y mucha pasión por lo que se hace. Hasta que ese caldo llega a la mesa han pasado muchas cosas, con la intervención de muchas personas y a lo largo de muchos años. Todas ellas se recogen en este libro que quiere reflejar, sobre todo, a las personas que hacen la tierra del rioja y cuya obra se puede conocer a lo largo de la ruta. Pero hay que empezar de alguna manera y presentar el vino en particular parece un buen punto de partida.

Hay muchas cosas que valorar en cada una de esas botellas que, por lo general, se comparten. Al escogerla hemos hecho una primera elección entre cuatro categorías diferenciadas por el Consejo Regulador de esta denominación de origen: Garantía de origen, Crianza, Reserva y Gran Reserva, según el proceso de envejecimiento seguido.

Una botella **Garantía de Origen**, según el criterio del Consejo Regulador de Rioja, guarda un vino en el que se ha garantizado el origen y la añada. Suele ser de uno o dos años con sus características primarias de frescor y afrutado. En ocasiones, se incluyen en este apartado algunos vinos que no encajan en las demás categorías aunque hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento, por no estar certificados.

Un **Crianza** es un vino en —como poco— su tercer año, uno al menos en barrica de roble. En vinos blancos, el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses.

Un **Reserva** es un caldo con una crianza mínima de tres años entre barrica de roble y botella, de los cuales al menos uno ha sido en barrica. Si se trata de un vino blanco, el período de crianza es de dos años y con un mínimo de seis meses en barrica.

Un **Gran Reserva** es el vino que se obtiene de grandes cosechas y que ha sido criado un mínimo de dos años en una barrica de roble y tres años en botella. En cuanto a los blancos, el período de crianza es de cuatro años, de los que seis meses han sido en barrica.

Estas categorías y las contraetiquetas numeradas y precintadas, que deben acompañar a toda botella de vino de rioja, quieren ser un documento de garantía de la categoría de envejecimiento, el origen, la añada y la calidad de estos vinos de alcance universal, de los que se venden 270 millones de litros al año, especialmente en los mercados inglés y estadounidense. Cómo no, China está en el

punto de mira y es un mercado que ya está abriendo sus puertas. Las características de cada añada predisponen la cantidad de vino que las bodegas destinarán a cada una de las categorías de crianza, reserva y gran reserva.

Pero estas garantías y controles son la historia de exclusividad y calidad más actual de unos caldos cuya historia comienza en tiempos inmemoriales.

La historia: del lagar a la alta cocina

El cultivo de la vid en la tierra del rioja se remonta a tiempos de los romanos y fenicios. Numerosos lagares y restos de cerámica, sobre todo en la zona de la Sonsierra, lo atestiguan así. En todo este territorio se encuentran cuevas y bodegas milenarias que forman parte de la historia misma de las familias riojanas. Muy a menudo en el viaje oímos: «Aquí, todos hemos vendimiado, pisado la uva o elaborado nuestros propios caldos en algún momento, en alguna generación». Es la historia misma de los riojanos.

Por eso es una tierra horadada, con una historia subterránea que hoy se quiere sacar a la luz como parte de un patrimonio histórico que cada vez se cuida más. De hecho, se han comenzado a realizar censos de barrios de bodegas centenarias totalmente abandonados hasta ahora.

La mayor parte del presupuesto para la rehabilitación que conceden las autoridades públicas suele ir a parar a monumentos emblemáticos y notables, pero desde hace algunos años hay algunas iniciativas para proteger esta «no arquitectura» o arquitectura subterránea de este «país» del vino. Hay cientos de calados y bodegas que se quieren preservar como uno de los patrimonios culturales e históricos sobresalientes, también distintos, para la historia de una tierra dedicada al vino. Se ha comenzado a realizar el censo de algunos barrios de bodegas, como en el caso de la localidad de Quel, para estudiar la posibilidad de reutilizar algunas de estas construcciones y no sepultar su historia.

Los promotores de la iniciativa dicen que son la historia remota de los edificios modernos; donde todo comenzó. Los barrios de bodegas son el patrimonio antiguo de la cultura del vino actual. Solían estar constituidos por viarios que permitieron el acceso a las bodegas de las familias durante siglos. Son un documento arquitectónico.

Pero en cuanto a otras evidencias contrastadas sobre el origen de este vino, hay que remontarse al año 873 porque el documento conservado más antiguo que menciona la existencia de vid en esta comarca data de ese año y se encuentra en el cartulario del monasterio de San Millán de la Cogolla en el que se hace referencia al monasterio de San Andrés de Trepeana.

Las bibliotecas nos llevan después al siglo XII, aunque de manera confusa, porque en algunas fuentes se asegura que en el año 1102 el rey Sancho de Navarra reconoce de alguna manera jurídicamente el vino de la Rioja, mientras otras fuentes mencionan al rey Pedro I en aquel año.

Un siglo después un riojano universal, Gonzalo de Berceo, honra el vino de su tierra. El primer poeta en lengua castellana contribuye también a la historia de este caldo al inmortalizarlo en unos versos que todavía hoy se difunden en Internet y en todo tipo de documentos:

*Quiero fer una prosa en román paladino, en cual
suele el pueblo hablar con so vezino; ca non so tan
letrado por fer otro latino. Bien valdrá, como creo,
un vaso de bon vino.*

De Gonzalo de Berceo se conoce algo más al visitar el pueblo que lleva su nombre (pág. 89) y el monasterio de Suso en San Millán de la Cogolla (pág. 87). En aquellos tiempos, todas las familias tenían sus bodegas y el vino era ya una forma de vida, de sustento y de relación entre la gente de esta tierra pero también estaba muy unido a la vida monacal, igual que ocurría en todos los países mediterráneos.

Un salto en el tiempo (documentado) nos lleva al siglo XVI, cuando los cosecheros logroñeses empiezan a organizarse y deciden elegir un símbolo que represente la calidad de los vinos que producen. El interés más o menos oficial por esta producción cuaja poco a poco en algunas medidas, y en 1635 el alcalde de Logroño da un paso encaminado a proteger los caldos y accede a la petición de los vinateros de prohibir el paso de los carruajes en las calles próximas a las bodegas para que las vibraciones no perjudiquen a los mostos, bajo pena de 2.000 maravedís.

Alfredo Ollero de la Torre, en su trabajo *La Rioja en el siglo XVIII: un proyecto de los agricultores para la reactivación de su comercio*, explica por qué ese siglo fue tan preocupante; había una gran producción a la que no se encontraba la salida adecuada. En la Rioja alavesa se abastecía a la región y también Álava, Guipúzcoa y Vizcaya y el área del norte y desde Navarra también se llegaba a Soria, Guipúzcoa y Vizcaya.

En ese siglo hay un año destacado: 1787. Entonces se crea la Real Sociedad Económica de Cosecheros de Rioja para el fomento del cultivo de la vid, la elaboración del vino y el desarrollo de su comercio. El nuevo organismo se volcó en construir y mejorar caminos y puentes para unir los pueblos vinateros riojanos con Vitoria y con el puerto de Santander. Ollero explica que en la última década del

XVIII se plantea la carretera de La Rioja, que debería ser una vía de acceso desde Santander hacia Castilla y el valle del Ebro a través de la cual se canalizaría el tráfico de los vinos para darles salida por el Cantábrico hacia los mercados americanos. Entonces el trayecto se delimitó desde Agoncillo a través de Logroño, Fuenmayor, Cenicero, Torremontalbo, Briones, Gimileo y Haro.

A finales del siglo XIX, la Rioja vive un momento decisivo para su futuro. Se duplica el número de hectáreas de viñedo y, siguiendo el «modelo bordelés» de elaboración de los vinos, se crean las principales bodegas del territorio, principalmente en el corredor del Ebro, entre Haro y Logroño, próximas a las estaciones del ferrocarril, que servirían como nuevo medio de transporte.

Jaime Gutiérrez, químico, bodeguero, restaurador, profesor y responsable de la puesta en marcha de la primera cátedra de Enología superior en La Rioja, y dueño de una gran biblioteca con el territorio como protagonista, opina que históricamente hubo una directa correlación entre vinateros y arrieros. «Desde el siglo XVII los arrieros bajaban el pescado a la corte desde el norte y regresaban con vinos. Pero llegó el ferrocarril (finales del siglo XIX) y el negocio se viene abajo. Unos optan por instalarse como pescateros en Madrid y otros por ser vinateros en el norte.»

En la segunda mitad del siglo XIX llega la gran revolución, cuando algunos hombres de negocios, emprendedores de fuerte personalidad que comerciaban con el vino, comienzan a introducir nuevas fórmulas de elaboración. Las nuevas técnicas, la llegada del ferrocarril y la crisis de la filoxera en los viñedos europeos dan un impulso comercial definitivo a los vinos de Rioja.

Surgen entonces esas personalidades arrolladoras: Luciano Murrieta, Camilo Hurtado de Amézaga o Rafael López de Heredia, fundadores de bodegas que hoy continúan marcando los mercados con su tradición y su innovación; caracteres que dieron un giro a la forma de hacer las cosas, estableciendo un constante intercambio con los vinos de Burdeos.

Desde allí trajeron una nueva forma de elaboración, también comenzaron las exportaciones a América y fue necesaria otra organización comercial: había que replantearse el sector. Las bodegas de Luciano Murrieta, Marqués de Riscal, Paternina, y López de Heredia consolidaron el método bordelés y el sector comenzó a tener una presencia importante en todos los mercados.

En 1852, Luciano Murrieta había elaborado el primer vino fino de la zona en el mayorazgo del duque de la Victoria. Surge una especialización en la producción de vinos de calidad criados al estilo del Medoc y comercializados en botella. El siglo XIX es, por tanto, fundamental para el vino de Rioja.

A finales de siglo, en 1892 se funda la Estación de Viticultura y

Enología de Haro para mejorar el control de calidad de los caldos y se entra en el siglo XX (1902) con una real orden que determina el «origen» de los vinos de Rioja. Este sería el punto de partida para una serie de regulaciones que introducen a estos vinos en un ámbito más regulado y empresarial. De hecho, están amparados por la denominación de origen más antigua de España.

Ya nacido el rioja moderno a finales del XIX, y dotado de identidad propia el nombre de un producto vinculado a su origen, los viticultores y elaboradores riojanos se afanan en proteger tal identidad de los «usurpadores y falsificadores». Sus gestiones culminan con éxito con el reconocimiento oficial el 6 de junio de 1925 de la Denominación de Origen Rioja.

Este reglamento establece la demarcación de la zona de producción, las variedades de uva que pueden ser cultivadas, los rendimientos máximos permitidos, las técnicas de elaboración y crianza... y existe una entidad de carácter público, el Consejo Regulador, que controla y fomenta la calidad de los vinos amparados.



Una especial revolución se da con la que se considera mítica cosecha de 1970. En ese año se aprueba un Reglamento de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador y en 1991 se otorga el carácter de Calificada a esta denominación de origen.

En el siglo XX, un nuevo desarrollo afecta al carácter empresarial de las bodegas, que pierden su dimensión familiar. Hasta las más tradicionales cambian. La historia de Rioja entra en una etapa distinta y ya no solo se habla de caldos y viñedos. Desde 1994, el mundo del vino entra en la universidad con programas de doctorado en Enología, el máster en Turismo Enológico, el máster en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas y varios cursos de especialista universitario; y las bodegas pasan a estar en manos de técnicos superiores. Ya no es un mundo de vinateros sino de farmacéuticos, químicos, incluso, como hemos visto en alguna visita, de perfumistas franceses. De todos modos, todavía algunos presumen de ser bodegueros y punto, como un homenaje a sus antepasados.

En el año 2007 se autorizan nueve variedades de uva que se añaden a las siete que estaban permitidas desde 1926, y que incluyen seis variedades autóctonas recuperadas y tres variedades foráneas, entre las que se encuentran dos internacionales blancas, chardonnay y sauvignon blanc.

Esta tierra del rioja, como todo el mundo del vino, ha vivido en los últimos años otra particular revolución porque se ha vuelto «popular». No solo porque nombres famosos «venden» sus bodegas o sus barricas y se hacen viticultores y bodegueros, con lo que sus proyectos alcanzan mucha notoriedad. También porque los place-

res de la buena mesa son una parte importante del ocio hoy en día —hay que estar al día de lo que se lleva en la mesa— y eso ha conducido a las bodegas a entrar en otra etapa en la que contemplan abrir sus puertas.

A pesar de la historia centenaria de muchas de ellas, las bodegas no se han abierto al público de una forma organizada hasta 2004. Desde ese pistoletazo de salida, las bodegas han cambiado la vida de la Rioja. Los visitantes quieren asistir a cursos de catas, recorrer los antiguos recintos, admirar los nuevos edificios, asistir a actos culturales en sus instalaciones, y también comprar vinos en el propio lugar de elaboración.

«Ahora —dice Jaime Gutiérrez— vivimos una nueva época. Hay tantas bodegas... antes, ser vinatero podía sonar algo despectivo, pero ahora hablamos de ser bodeguero, y eso es un título, algo que tiene prestigio.»

Un punto de inflexión importante fue la apertura del Museo del vino Vivanco (pág. 51) inaugurado por el rey Juan Carlos en el año 2004, hoy más visitado que el propio monasterio de San Millán de la Cogolla, Patrimonio de la Humanidad. Según Jesús Marino Pascual, el arquitecto del proyecto, «el mundo bodeguero descubre entonces que este no solo es un producto gastronómico». Entiende que debe venderse de una manera muy completa y amena, y comienzan a difundir todo el proceso de elaboración y a acercarse al gran público explicando todo lo que rodea al caldo, desde el viñedo hasta que este es servido en la mesa. El visitante empieza a ser importante en la vida diaria de las bodegas. Y al tiempo, la arquitectura de vanguardia irrumpe en la tierra del rioja y hoy es un motivo más de visita.

Defensor de sus ideas y sus obras, Jesús Marino Pascual, medalla de las Bellas Artes del gobierno de La Rioja, cree que hay una Rioja muy moderna que no se refleja de forma generalizada en los medios de comunicación o en la opinión pública. Acostumbrado a pronunciar conferencias en América sobre edificios modernos de La Rioja, echa de menos una mayor proyección de lo que viene ocurriendo en esta tierra, aunque lo cierto es que los edificios más vanguardistas, como el de Frank Gehry, el de Ysios o de las bodegas Antión y Darien, las de última generación, son bien conocidos por los amantes de la arquitectura. Marino Pascual es todo entusiasmo y un esforzado divulgador de la nueva época de La Rioja. Un nuevo tiempo en el que las bodegas han entendido que sus edificios son las tarjetas de presentación de un nuevo canal de negocio y que sus instalaciones, exposiciones y actividades variadas constituyen una fuente de ingresos importante. De modo que las bodegas ahora se diseñan para todas esas actividades, además de para la fabricación. «El visitante ve el proceso completo y el bodeguero debe es-

merarse en cómo lo presenta. Esto requiere una buena arquitectura, una escenografía propia. Tendrá que haber una iluminación propia para el trabajo y una propia para la visita, por ejemplo.»

También las autoridades se han sumado a la divulgación de la cultura del vino y a lo largo del 2012 está prevista la inauguración de un centro divulgativo de la cultura del rioja en el casco antiguo de Logroño, en la rúa Vieja, la primera calle de la ciudad. Una iniciativa más para sacar partido al interés que despierta esta cultura de vino y para retener más tiempo a los visitantes que llegan hasta aquí.

¿Por qué es benéfica esta tierra?

La tierra de los vinos de rioja se extiende en un territorio de 63.593 hectáreas de viñedo distribuidas en tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro: La Rioja (43.885 ha), Álava (12.934 ha) y Navarra (6.774 ha). De por qué son tan buenos sus viñedos y por qué se consiguen caldos tan exquisitos desde hace siglos se podría hablar infinito, pero para obtener algunas conclusiones claras no está de más recurrir a fuentes autorizadas en la materia.



Vid podada en Elciego (Edmont)

Jaime Gutiérrez dice que esta tierra es benéfica para hacer vinos por su privilegiada situación geográfica. Está orientada al valle del Ebro y cerrada por las Conchas de Haro, entre dos sierras, la de la Demanda y la de Cantabria. «Es un valle perfectamente protegido por las dos cordilleras, con gran influencia del este y cerrado al oeste porque las dos se tocan. Es una zona cálida donde es difícil que se hielen las vides.» Un clima benigno y muy equilibrado a lo largo de todo el año en las distintas zonas: la Rioja Alta, la Rioja Baja y la

Rioja alavesa, las tres franjas en las que se divide la denominación de origen.

Para explicar la bondad de esta tierra para las vides, él razona también que el Ebro discurre por una falla, por un lado es un terreno arcilloso (Rioja Baja) y por otro, calcáreo (Rioja alavesa).

Con el mapa en la mano, explica que se puede trazar una línea divisoria imaginaria desde la ciudad de Logroño, que estaría en el medio. Hacia la izquierda, la capital estaría en Haro y hacia la dere-

cha, en Alfaro, dos ciudades separadas solo por cien kilómetros en un valle de unos cuarenta kilómetros de anchura máxima.

La elaboración

«Siempre se ha dicho que la Rioja alavesa es para los aromas, la alta para la acidez y que la baja pone el grado.» En opinión de Jaime Gutiérrez, el máximo esplendor aromático del tempranillo se encuentra en la uva de la zona alavesa, muy protegida de las heladas por la sierra del norte, mientras que en la de la zona baja destaca una estructura espectacular para crianzas.



Vendimia (Foto cedida por las Bodegas Marqués de Cáceres)

Con el tempranillo como base fundamental, un vino tinto de rioja se caracteriza por ser muy equilibrado en el grado alcohólico, color y acidez, por tener un cuerpo y estructura bien compensados con su sabor suave y elegante, y por el predominio del carácter afrutado cuando es joven y más aterciopelado cuando envejece. Por todo ello desde la Denominación de Origen lo definen como un vino muy versátil, amable y fácil de beber.

Últimamente, comenta Jaime Gutiérrez, se está intentando que haya más tempranillo que garnacha. Tradicionalmente, la Rioja Baja era tierra de garnacha, la alta de garnacha y tempranillo y la alavesa de tempranillo. Él cree que la tradición en La Rioja es importante por la mezcla de uvas, dada la variedad vitivinícola de la zona; y que el rioja lo es por la mezcla de las uvas en cada bodega. «Cada una tiene su forma de mezclar.» Ha sido siempre una tradición en-