

Tresaras, la personalización de un vino con distinción

Bodegas Cadarso Ciorda apuesta por los vinos de crianza

La campaña pasada ha sido buena para elaborar vinos de medio y largo plazo de Bodegas Cadarso Ciorda. Adscrita a la Denominación de Origen Calificada Rioja, esta bodega familiar, localizada en Aras (Navarra), ha asumido la decisión de apoyarse con firmeza en la elaboración de vinos de crianza. Por su gran consumo, estos vinos aportan una mayor capitalización al vitivinicultor, por otra parte necesaria para compensar el esfuerzo tecnológico en la vinificación.

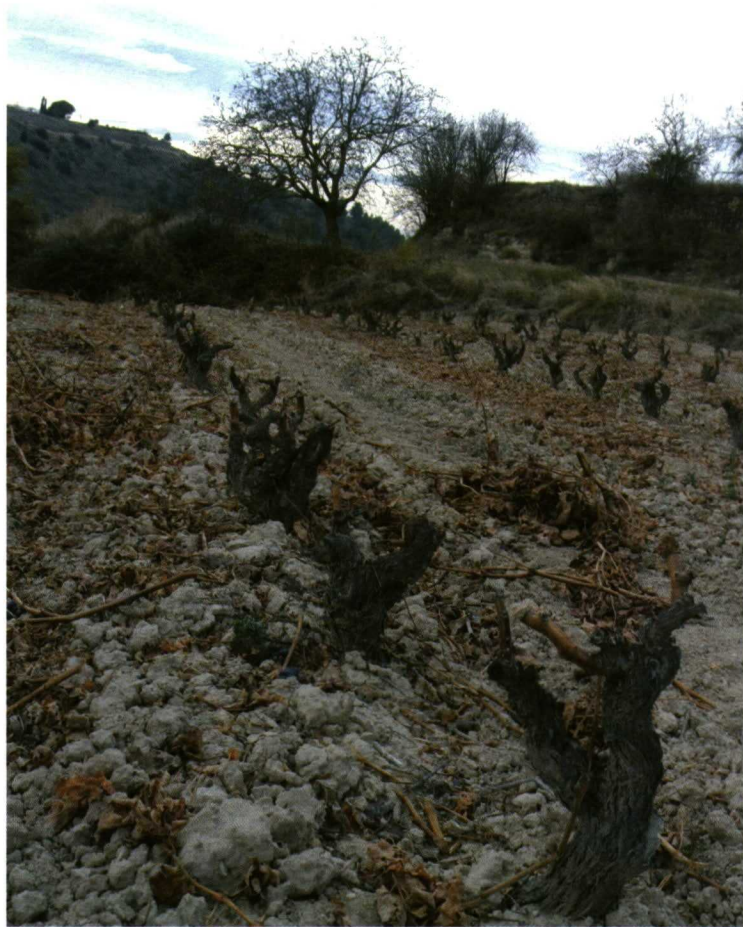
Pedro Luis Cadarso, es también vocal del Consejo Regulador de la DO Ca Rioja, por parte del sector productor.



Oscar G. Coronel. Periodista.

Que Rioja es un modelo de Denominación de Origen (DO Ca Rioja) en constante proceso de modernización y adaptación a las exigencias de los nuevos tiempos, hábitos de consumo y evolución de los mercados, a ningún observador del mundo del vino se le escapa. La labor de promoción de las grandes bodegas por absorber en gran medida la demanda de Rioja a escala nacional e internacional, es una realidad aplastante.

Pero que existe una gran diferencia en cuanto a intereses concretos y filosofía general de concebir el negocio del vino entre las grandes y las pequeñas bodegas, se confirma cuando se encuentran ejemplos de modestos productores que han elaborado vinos, cuya calidad es susceptible de excelentes distinciones, como



El tipo de suelo, arcilloso-calcareos, el aporte hídrico y la altitud del viñedo favorecen la viticultura en la zona de Aras (Navarra).

en el caso de la Guía Peñín, que ha otorgado un elevado reconocimiento a Pedro Luis Cadarso y Jesús Bauza, por las añadas de 2003 y 2004 de sus vinos de crianza y la de 2006 del mejor blanco fermentado en barrica de la DO Ca Rioja.

► Ventajas: suelo y clima

A la hora de elaborar vinos, la idea central de Pedro Luis Cadarso es la defensa de la calidad del Rioja, ya que entiende que es más fácil hoy vender calidad que precio. «En este sentido, la última campaña ha sido muy buena. El ciclo de maduración de la uva se ha completado hasta finales de octubre, a la conclusión de la cosecha, por lo que su calidad fenólica se ha visto reforzada». Este vitivinicultor de 45 años se pasea ladera arriba, ladera abajo, por las viñas que se escalonan serpenteantes a lo largo de la carretera que va de Viana a Aras. Es un relieve duro, pero muy propicio para el cultivo de la vid.

Con textura pedregosa de tipo arenisca, los suelos son arcilloso-calcareos, con un elevado factor de retención de agua, sobre todo en las capas profundas. En las primaveras secas, el aporte hídrico está asegurado, desde las partes más recónditas del terreno, con lo que se fomenta de forma sostenida el desarrollo vegetativo de la vid.

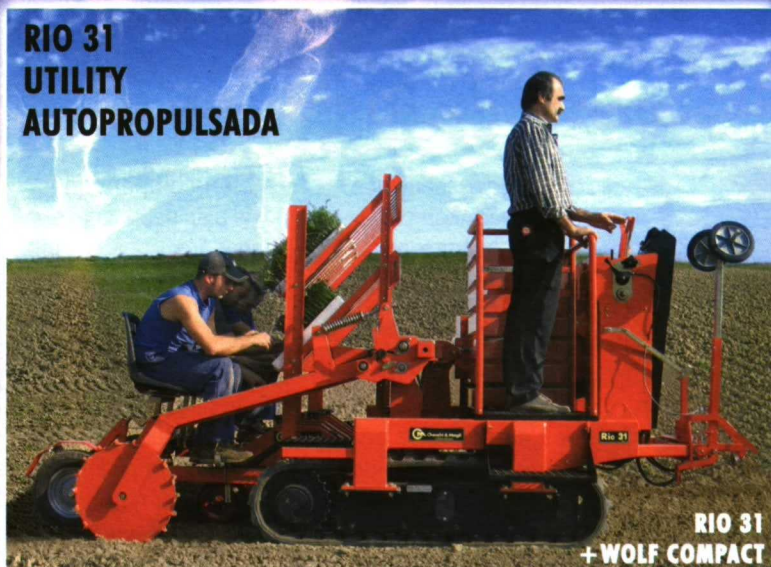
La masa foliar aprovecha otra ventaja del medio. «A unos 600 metros de altitud, el viñedo está sometido a un grado de ventilación para una higiene en la planta con suficientes garantías», afirma Pedro Luis, que también es vocal del Consejo Regulador de la DO Ca Rioja, por parte del sector productor. En total, son 34 hectáreas de viñedo en producción, de las que la variedad Tempranillo representa el 80%. Le siguen Graciano, Garnacha y Viura. Además de la tradición vitivinícola de su familia, Pedro Luis no olvida el apego por la olivicultura. Unas cuatro hectáreas de olivos centenarios producen una media



Checchi & Magli

Tecnologías para horticultura

RIO 31 UTILITY AUTOPROPULSADA



RIO 31
+ WOLF COMPACT

TRASPLANTADORAS



MAQUINAS PARA LA PATATAS



ACOLCHADORAS Y ENTABLONADORAS

SOLICITEN NUESTRO CATALOGO

Via Guizzardi, 38 40054 BUDRIO BOLOGNA ITALIA

Tel. 051.80.02.53 Fax 051.69.20.611

www.checchiemagli.com



La comercialización de los vinos de Tresaras se limita al mercado nacional, sobre todo, en tiendas delicatessen. Al exterior se han destinado este año unas 20.000 botellas.

de 12.000 kg de aceituna, entre las variedades de Empeltre y Arróniz. «Al final se traduce en 3.000 litros de aceite, comercializados con nuestra etiqueta», añade.

ga en la mesa además una razón añadida en cuanto a calidad».

En la última campaña, la merma de producción de uva, a razón de 1.500 kg/hectárea, se ha visto compensada por un tiempo extra en su maduración, lo que se ha reflejado en un incremento de materia fenólica y taninos. Dicho de otro modo, los vinos Tresaras han ganado en equilibrio entre el potencial alcohólico y la calidad fenólica.

De Tempranillo, habitualmente se recogen en campaña unos 130.000 kg de uva. La última cosecha ha tenido un rendimiento medio de hasta 4.800 kg/hectárea. «Unos 4.000 kg se destinan a la elaboración de vino de crianza», concreta Jesús. En rendimiento de transformación, se ha pasado de un 74% inicial a un 69%, pero la relación de materia sólida ha sido un factor a tener muy en cuenta.

Respecto a la fermentación, las materias volátiles en el vino han alcanzado cifras muy inferiores a las normales. Esta vez los contenidos han alcanzado porcentajes del 0,25% cuando habitualmente son del 0,40-0,45%. Otra característica en la pasada campaña ha sido el retraso en la fermentación maloláctica. Eso supondría un problema a la hora de sacar rápidamente vinos jóvenes, «pero hemos preferido una fermentación más pausada para evitar la volatilización de los aromas», explica este enólogo.



La producción de Tresaras se distingue por la personalización del vino transformado, la calidad de los suelos y la tecnología aplicada.



► Rendimientos

La tendencia de Tresaras es dejar la producción de vino joven un poco de lado para centrarse en la elaboración de crianzas, además de los reservas. «Una bodega pequeña necesita capitalizarse para amortizar inversión, sobre todo en tecnología», subraya Jesús Bauza, enólogo de Bodegas Cadarso Ciorda. «Las preferencias actuales de consumo, que anteponen crianzas a reservas, por su precio más asequible, hace que el potencial de nuestros vinos de crianza pon-

Bodega familiar

La dimensión de las bodegas de la DOCa Rioja depende del ni-

vel de litros producidos de vino por campaña. Si hablamos de una producción que supere el millón, las bodegas se consideran

grandes. Entre esa barrera y los 400.000 litros de vino, las bodegas alcanzarían un tamaño mediano, mientras que las bodegas

de una dimensión más modesta, la mayoría, moverían hasta los 300.000 litros de vino. En este límite rayaría la producción de Tresaras, que se distingue por la personalización del producto transformado.

De tipo familiar, las instalaciones de Bodegas Cadarso Ciorda se extienden en 300 metros cuadrados. Se trata de un equipamiento de depósitos de acero inoxidable para fermentación y maceración, además de 360 barricas de roble americano y francés. Los vinos de crianza permanecen catorce meses en las barricas, que con seis años de vida útil, atenúan el

“golpe a madera” en el paladar y enfatizan el sabor afrutado. La fermentación utilizada es espontánea para trabajar vinos más afrutados que concentren aromas primarios. Las instalaciones de la bodega de Tresaras se completan con un sistema cerrado de ducha, por el que el agua de refrigeración se reutiliza, y una máquina despalilladora, que trabaja a un ritmo óptimo de 9 toneladas/hora para los quince días que tradicionalmente dura la vendimia.

La gama de vinos Tresaras se enumera en joven, crianza, reserva—entre los que destaca el blanco fermentado en barrica, premiado con 89 puntos y cinco estrellas en la Guía Peñín— y el Especial. En fase experimental todavía se encuentra un vino de poste, cuya maceración natural llega a arribar los 16°C para alcanzar un nivel de azúcar residual importante. Mediante un proceso de crianza oxidativa en barrica, el resultado sería un vino tipo Oporto. La comercialización de los vinos de Bodegas Cadarso Ciorda es de ámbito nacional, sobre todo, en tiendas delicatessen y hoteles importantes como en Madrid, mientras que al exterior se han destinado este año unas 20.000 botellas. ■

Vinos de Rioja con personalidad propia

Tradición y modernidad. Dos rasgos que permiten elevar de manera constante la calidad de los vinos de Rioja. Sus bodegas han abogado siempre por aplicar las técnicas enológicas más avanzadas. A lo que se suma la gran aptitud que poseen sus vinos para el envejecimiento. Un propicio proceso de crianza, a base de madera de roble, el vino de Rioja experimenta una transformación favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas singularidades tanto de aroma como de sabor. El broche final del proceso alcanza su cenit en botella, donde el vino evoluciona en un ambiente reductor hasta alcanzar su plenitud.

La intrincada geografía en el curso alto del Ebro ha conformado una región natural delimitada y diferenciada de las que le rodean para el cultivo de la uva. Desde el punto de vista administrativo, más de 63.000 hectáreas de viñedo protegidas hoy en día por la DOCa Rioja se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas: La Rioja (por encima de las 43.000 hectáreas), Álava (cerca de 13.000 hectáreas) y Navarra (unas 6.600 hectáreas).

A su vez, cada una de ellas se corresponde a tres subzonas, con unas características propias y diversificadas, origen del amplio abanico de vinos que se producen. Su producción media anual es de 280 millones de litros, de los que el 85% corresponde a vino tinto y el resto a blanco y rosado.

Varietades

Con la variedad Tempranillo como base fundamental, un vino tinto de Rioja se caracteriza por un consumado equilibrio en la graduación alcohólica, color y acidez. Con un cuerpo y estruc-

tura bien compensados gracias a su sabor suave y elegante, los vinos experimentan un predominio del carácter afrutado cuando es joven y más aterciopelado cuando envejece.

El transcurso del tiempo y la experiencia de vitivinicultores han realizado una selección natural de aquellas variedades de uva que han demostrado las mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos de los territorios que hoy componen la DOCa Rioja. El 90% de la producción media actual de la Denominación corresponde a vino tinto y el resto a blanco y rosado. Por variedades, se distinguen:

- **Tintas:**
 - Tempranillo. Ocupa el 60% del viñedo, unas 30.000 hectáreas en términos de extensión, y suele considerarse autóctona de Rioja.
 - Garnacha. Con 9.000 hectáreas, representa el 18% de la superficie vitícola.
 - Mazuelo. Supone el 3,5% del viñedo.
 - Graciano. Representa el 0,7% de las vides de la DOCa Rioja.

- **Blancas:**
 - Viura. Su cultivo ocupa el 15% de la superficie total con casi 8.000 hectáreas.
 - Malvasía, con 0,25% de la superficie de total de viñedo.
 - Garnacha blanca es la variedad que menos superficie representa, con casi 45 hectáreas.

Vinificación

Por la diversidad vitivinícola que ofrece la DO Ca Rioja, se da un crisol de producciones de uva y la vinificación de diferentes variedades. Según el proceso de envejecimiento, los vinos de Rioja pre-



Algunas barricas de las 360 de roble americano y francés. Los vinos de crianza permanecen catorce meses en su interior.

sentan cuatro categorías, diferenciadas mediante los cuatro tipos de contraetiquetas numeradas que el Consejo Regulador otorga a aquellos vinos que han superado sus controles de calidad y tipicidad:

- **Vino joven.** En su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado.

- **Vino de crianza.** Como mínimo son vinos en su tercer año que han pasado un año como mínimo en barrica y algunos meses en botella. En vinos blancos, el período mínimo de envejecimiento en barrica es de seis meses.

- **Vino de reserva.** Seleccionados de cada añada, sus buenas características han envejecido durante tres años, de los cuales uno como mínimo en barrica. En vinos blancos, el período de envejecimiento es de dos años, de los cuales como mínimo seis meses en barrica.

- **Vino de gran reserva.** Son vinos seleccionados de añadas excepcionales, que han permanecido como mínimo dos años en barrica y tres en botella. En vinos blancos el período de envejecimiento es de cuatro años, de los cuales seis meses como mínimo en barrica. ■