

Rioja: la profunda tierra

● CARLOS GONZALEZ DEL PIE

Cuando se entra en La Rioja por las conchas de Haro se tiene una sensación singular: la de darse cuenta que se llega a un mundo distinto. Ese mundo se compone de dos experiencias intensas, ambas visuales en este caso: el color y la epidermis de una tierra muy particular.

Creo que no hay ninguna otra parte de España donde las gamas de ocres, sienas, pardos y franjas cromáticas afines alcancen la soberana riqueza de matices que tiene La Rioja. A este respecto recuerdo una vivencia especial, hace ya muchos años, de esas que se te graban a fuego en la memoria y, a la postre, constituyen lo mejor de la historia de cada ser humano. Uno de esos momentos mágicos que acaecen sin causa ni razón aparentes y que, por los extraños y complejismos varicuetos tornadizos del azar, se recuerdan, nítidos y brillantes como recién ocurridos, por los siglos de los siglos.

Era un atardecer dulcísimo de septiembre. Un viejo tren de cercanías, de memoria entrañable y dolorida, serpenteaba lento y trabajoso por los ondulados alcores y ribazos riojanos. Un sol poniente, de un rojo casi púrpúreo, acariciaba, con ternura casi panteísta, la piel de este mundo. Las hojas de los viñedos cercanos, semiocultando la azul promesa de los cargados racimos. Pero lo más llamativo era la gama casi infinita de sus colores. Todos los ocres, amarillos, sienas y pardos posibles se mostraban, inmóviles en la tarde estática, ante el espejo solar. Un olor profundo, tectónico, a tierra eterna, incansablemente feroz, envolvía el aire vespertino como un lujo para el olfato. Reinaba una paz paradisiaca, únicamente rota por el monótono y cansino andar del tren, también contagiado del paisaje. A lo lejos, como un escorzo, las suaves lomas y rugosidades del terreno, con jirones de ocres rojizos intensos, parecían una prolongación inabarcable de las hojas de las cepas...

¡Hermosa tierra, en verdad! Uno no puede olvidar las lujuriantes experiencias sinestésicas con los más femeninos de los riojas, los de la zona alavesa: fragantes, ligeros de figura, de cuerpo sinuoso y grácil, como una doncella un po-

co silenciosa, pero hermosísima de rostro y de cintura. Y las comuniones lentas, densas, ceremoniosas, profundas con los señoriales riojas de la zona alta, los más linajudos y caballerosos de toda la región, con los que sólo se puede dialogar de cosas graves y con enjundia. Luego, dejándose mecer por el Ebro descen-

tiene que dar unos vinos con un alma como ella.

Pero estos vinos, para tener ese espíritu, han de estar rodeados de un marco adecuado. ¡Qué hermosura tan propia tiene todo ese ramillete de pueblos riojanos! Pasear y recorrer Haro, Abalos, Labastida, Cenicero, Laguardia, El Ciego,



dente, sin prisa alguna, y ya con la cabeza y el ánimo un poco torpes, probar los últimos caldos de la tierra en La Rioja baja...

Preguntarse por qué del rayo o la fortuna, una pregunta absurda. Pues por designación directa de lo alto, porque lo tiene marcado en su destino, porque una tierra así, profunda, rica, de privilegio,

Briones... y tantos otros es sentir que las piedras de sus iglesias, de sus monumentos y de sus calles, con ese color ocre húmedo tan preciso, parecen hermanos gemelos de los cercanos pámpanos, hijos ambos de una misma madre que es la incomparable tierra riojana.

No queda sino recomendar, por si existe todavía algún desconocedor imperdonable



Vino Joven: Vinos no sometidos a crianza.



Crianza: Vinos, al menos en su tercer año, que han permanecido un año como mínimo envejeciendo en bodega de roble.



Reserva: Vinos, muy seleccionados, con un envejecimiento mínimo entre bodega de roble y botella de tres años, uno de ellos, al menos en bodega.



Gran Reserva: Vinos de grandes cosechas que han envejecido un mínimo de dos años en bodega de roble y tres en botella.

RIOJA

Una situación privilegiada

La región vitivinícola de Rioja se encuentra enclavada en el Valle del Ebro, y limita al norte con la sierra de Cantabria y al sur con la sierra de la Demanda, lo que constituye una situación privilegiada para el cultivo de la vid.

Las 46.000 ha de viñedo que actualmente componen la Denominación de Origen calificada «Rioja» se distribuyen entre las Comunidades Autónomas de La Rioja, el País Vasco y Navarra. Su producción media anual es de 130 millones de litros, de los que el 75% corresponden a vino tinto y el resto a blanco y rosado.

A su vez, La Rioja está dividida en varias subzonas: Rioja Alta, con una extensión de 19.000 ha; Rioja Alavesa, que ocupa 10.000 ha, y Rioja Baja, con 17.000 ha. ■

de este rincón privilegiado del planeta, que acuda sin tardanza a La Rioja. Que beba todos los caldos que sea capaz porque, después, si lo merece, los dioses le revelarán muchos arcanos de este mundo. ■