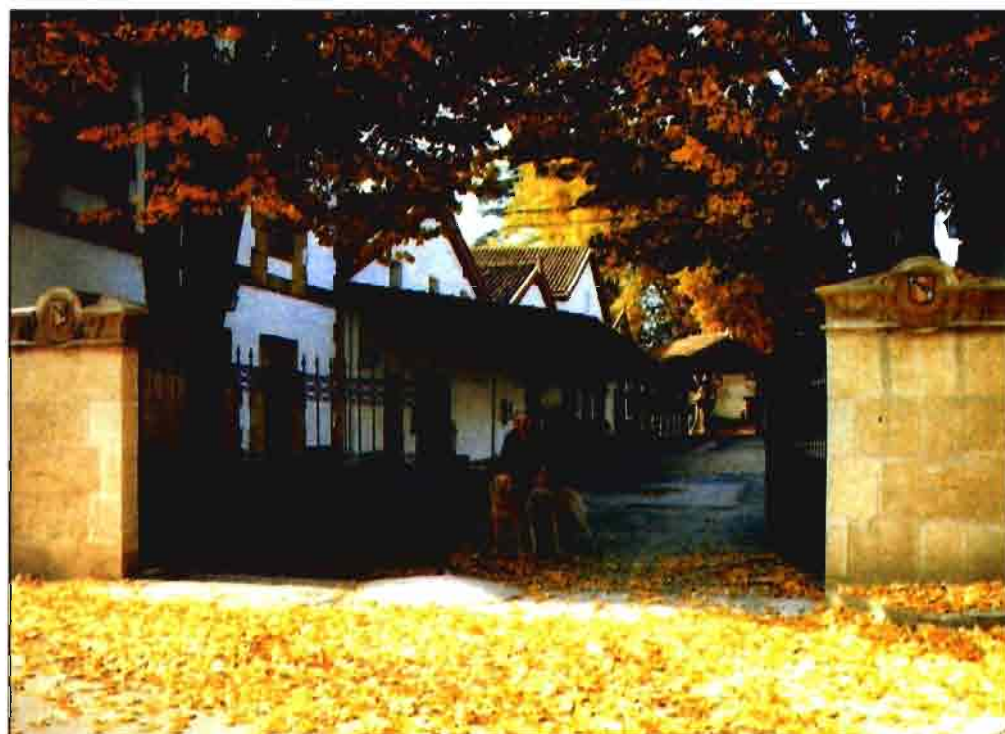


Cune, el valor de la tradición

La Compañía Vinícola del Norte de España cumple ciento dieciocho años

Cune es una de las bodegas más antiguas riojanas, que combina con sabiduría y armonía una mezcla de modernidad y tradición para elaborar una amplia gama de vinos blancos, rosados y tintos, entre los que destaca, como joya de la casa, el gran rioja Imperial.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista



La Compañía Vinícola del Norte de España, Cune, es una de las más antiguas bodegas riojanas. Recientemente acaba de cumplir los ciento dieciocho años de existencia. Fue el 24 de marzo de 1879 cuando la asociación de dos hermanos bilbaínos, Eusebio y Raimundo Real de Asúa, con un amigo riojano, Isidro Corcuera, supuso la creación de «Corcuera, Real de Asúa y Compañía», empresa matriz de lo que luego sería Cune.

Los hermanos Real de Asúa pertenecían a una de las típicas familias de la burguesía industrial bilbaína, dedicada sobre todo al comercio y a la navegación. Como tantos otros paisanos, tenían la costumbre de pasar temporadas en las cercanas tierras riojanas para desintoxicarse un poco de las nunca muy saludables márgenes del río Nervión y su contaminación industrial.

Pero, en el caso que nos ocupa, la necesidad se alió con el placer. En el asedio que sufrió Bilbao en 1874, durante la guerra carlista, las duras condiciones del sitio pusieron en serio peligro los pulmones de Eusebio, ya predispuesto al asma por herencia familiar. Por este motivo, tres años más tarde, abandonó su tierra natal y se asentó en Haro, buscando el clima idóneo para su delicado aparato respiratorio. Entre la mucha gente que frecuentó, trabajó amistad con Isidro Corcuera, un hombre de la tierra, que fue el introductor para los hermanos vascos en el complejo mundillo del negocio Vinícola. Era el socio idóneo para constituir la firma antes reseñada.

Haro entonces vivía momentos de esplendor. Eran los años en los que el oidium y luego la filoxera destrozaban los viñedos franceses y los vinateros bordele-

ses vieron en las tierras riojanas la solución para paliar el desastre. Todo esto generó unos años de prosperidad que permitieron la creación y asentamiento de la mayoría de las grandes bodegas riojanas. Cune fue una de ellas y desde entonces ha seguido aumentando sin parar, aunque con las recesiones y malos momentos que la llegada de la filoxera a España, en primer lugar, y la guerra civil después, supusieron para el sector vinícola.

Una de las grandes

Actualmente, los propietarios y directivos de Cune son herederos directos, si bien ya en la cuarta generación, de los fundadores Real de Asúa. Luis Vallejo, como presidente del Consejo de Administración, y José Madrazo, como director gerente de la firma, descienden en línea directa de Eusebio y Raimundo, respectivamente.

Hoy en día, Cune posee unas 540 ha de viñedo en propiedad, si bien su producción sólo cubre, normalmente, la mitad de las necesidades de la casa, por lo que se impone la práctica, común en casi todas las grandes bodegas riojanas, de comprar uva a distintos cosecheros, básicamente los mismos cada año. Con ello se compensa el déficit de materia prima para elaborar los distintos caldos de la bodega.

Dichos viñedos están repartidos por toda la Denominación de Origen Rioja. En la Rioja Alta se distribuyen unas 291 ha, fundamentalmente en torno a los municipios de Villalba de Rioja, Briones, Torremontalbo y Logroño. En la Rioja Baja hay unas 178 ha, básicamente en las localidades de Murillo de Río Leza y Aldeanueva de Ebro. Finalmente, en la Rioja Alavesa hay 89 ha en la localidad de Laguardia.

En dichos viñedos se encuentran todas las variedades de uva autorizadas por el Consejo Regulador. Entre las variedades tintas destaca la de Tempranillo, la principal, que supone el 64% de los viñedos de Cune. Además, cabe destacar la Garnacha, sobre todo en la Rioja Baja y, ya en menor cantidad, las variedades Mazuela y Graciano. Entre las variedades blancas, la principal es la Viura, seguida, en mucho menor cantidad, por la Garnacha blanca y la Malvasía. Esta amplia gama de variedades permite a Cune elaborar una oferta de vinos muy diversa, tanto en blancos, como tintos y rosados.

Cune dispone para la elaboración de sus caldos de dos instalaciones fundamentales. Las principales están en Haro, en el famoso barrio de la Estación, donde se ubican la mayoría de las bodegas jarreras, prácticamente unas junto a otras. Son casi 60.000 m² de superficie, 23.000 de ellos en edificaciones, donde se han combinado sabiamente las más modernas instalaciones, como la nave de vinificación de 1990, con otros «muy de siglo XIX», en una sabia y armoniosa mezcla de modernidad y tradición.

En la nave de vinificación, junto a tres tolvas y tres despalladores, hay 136 tanques de 25.000 l cada uno, donde se realiza la fermentación tumultuosa. Los mostos blancos decantan en diez tanques de 70.000 l de capacidad. Posteriormente, los mostos van a las instalaciones de crianza y envejecimiento, un total de cinco amplias naves donde hay unas 26.000 barricas bordeesas de 225 l cada una, el 75% de roble americano y el 25% restante de roble hendido francés y una media de cuatro millones de botellas. La empresa posee otra bodega de elaboración en la localidad de la Rioja Alavesa de Elciego.

Amplia gama de vinos

En sus 118 años de historia, Cune ha dado distintos nombres a sus vinos. Así, el actual Viña Real se llamó Castillo de San Mateo y el Cune 3.º año, el más difundido de la casa, fue, sencillamente, Rioja

Clarete, etc. En la actualidad, Cune tiene siete marcas y un total de doce vinos: cuatro blancos, un rosado y siete tintos.

De entre los blancos, destacan el Cune, blanco, seco, que es un monovarietal a base de Viura; y el Corona, un blanco semidulce, con un 70% de Viura y el 30%

novarietal de Viura, pero que fermenta en barrica de roble nuevo entre 15 y 20 días. Tras un período de crianza en sus lías, se mantiene en barrica hasta su embotellado a los seis meses. Es un vino en la línea de las nuevas modas que imperan en los blancos, más afrutados y fragantes.

Aparte de un rosado, un vino joven elaborado exclusivamente con Garnacha, la gloria de Cune está en sus vinos tintos, de los que tiene tres marcas: Cune, Imperial y Viña Real. El Cune es el famoso tercer año, uno de los riojas más conocidos y difundidos. Tiene un 70% de Tempranillo, un 20% de Garnacha, 5% de Mazuela y Graciano y 5% de Garnacha blanca y Viura, con una graduación del 12%.

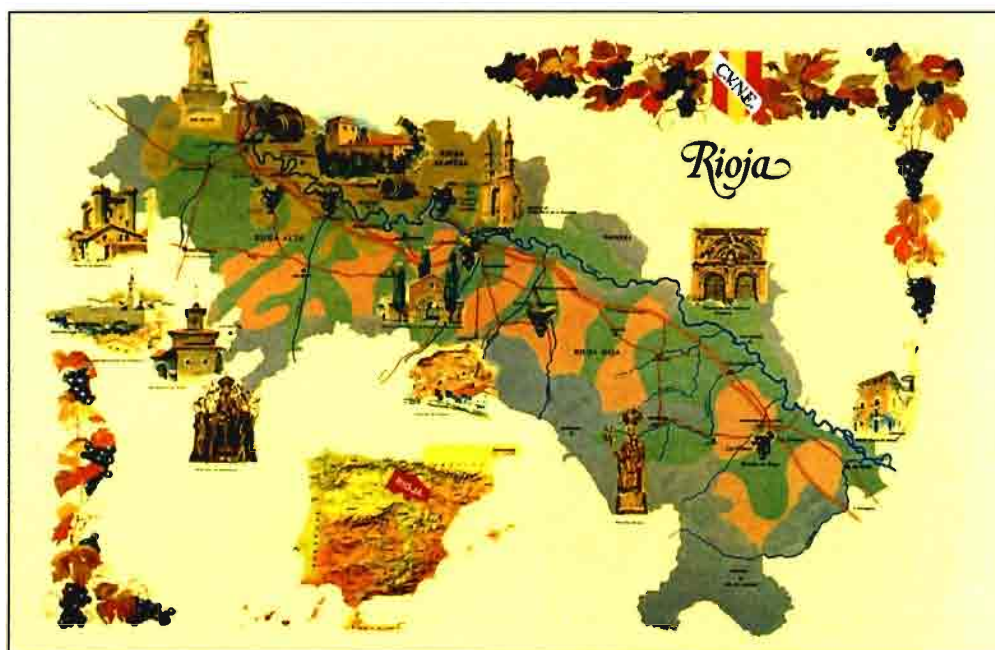
Los Viña Real, que se presentan en los formatos «plata» y «oro», pueden ser crianza, reserva y gran reserva. Son procedentes de los viñedos de la firma en la Rioja Alavesa.

Queda, finalmente, la gran estrella de la casa, el Imperial, que sólo se presenta en los formatos de reserva y gran reserva. procede exclusivamente de añadas excepcionales. Tiene un 80% de Tempranillo, un 10% de Graciano, 5% de Mazuela y 5% de Garnacha; procede de los viñedos de Cune en la Rioja Alta, de la zona de Haro-Villalba de Rioja.

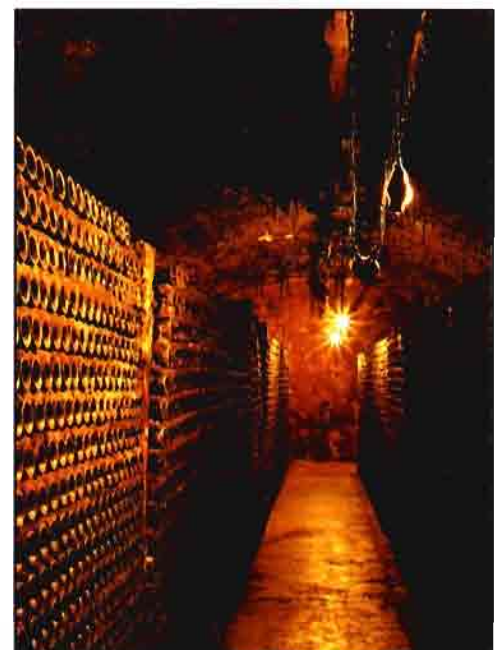
Tras treinta y seis meses como mínimo en barrica y varios años en botella, alcanza cualidades de gran vino, dentro de los clásicos grandes riojas y es, indudablemente, la joya de la corona Cune. ■



restante de Garnacha blanca y la Malvasía. Pero el que más fama ha dado a la casa, entre los blancos, ha sido el Monopole, que actualmente se presenta en dos formatos. El clásico, un blanco seco, contiene un 70% de Viura, 15% de Malvasía, 10% de Garnacha blanca y un 5% de otras variedades. Hay otro que es un mo-



La Rioja, además de los vinos más prestigiosos de España, cuenta con un importante patrimonio histórico.



CUNE dispone de una bodega de 56.000 m² en Haro.