La viticultura del Alto Ebro

L. Hidalgo*



Viñedo conducido en vaso

Historia

La remota viticultura con presencia de la Vitis silvestris en el alto Ebro, que incluye las provincias de La Rioja y Navarra y parte de Álava, se testifica por su localización en diversos entornos, encontrándose fundamentalmente en los ríos Baztan, Bidasoa, Ulzama y Egea, y en el valle pirinaico del Roncal, además de cubrir la parte inferior de las vertientes y colinas con suelo húmedo, ocasionalmente encharcado, sobre todo en el Palacio de Oteiza y proximidades de Santesteban en el Bidasoa, entre las localidades de Ostriz y Olava en el Ulzama, en las proximidades del Molino de la Peña en Marañon, del puente de Arquijas y entre las poblaciones de Zubielqui y Estella en el Egea.

Según Larrea el vino ya existió en La Rioja poblada de íberos y bretones, no siendo arriesgado afirmar que la vid y el vino ya existían en aquellas lejanas épocas, bien porque trajeron las vides consigo, bien porque pusieron en cultivo las que encontraron silvestres.

Sin embargo la más remota antigüedad comprobada de la Vitis vinifera se atestigua con los hallazgos de unas lápidas mortuorias del siglo II a.C. encontradas en el Valle del río Cidacos, concretamente la que cubre los restos de la hija de Viriato, en la que figuran esculpidas hojas de vid y racimos de uva.

El cultivo de la vid se consolidó con la dominación romana, pero incluso hay quien manifiesta que fueron anteriormente los fenicios que llegaron comerciando Ebro arriba, y "descubrieron los secretos de las cepas".

El río Ebro, Flumen Iberus de los romanos, fue importante vía y asentamiento de sus legiones, perteneciente a la Hispania Citerior Tarraconense, y la actual Calahorra (Calagurris) su núcleo principal cívico y militar. Son también romanas: Cascantum (Cascante), Cracurris (Alfaro), Murugarren (Puente de la Reina), Mustella (Estella), Pompelo (Pamplona) y Tabuca (Abalos) entre otros núcleos de población.

En Cascante (Cascantum romano) se ha encontrado un ánfora alargada para vino de fabricación local, que parece pertenecer al primer siglo a.C. Los viñedos ya pudieron asistir en esta época en las llanuras del Ebro superior.

El origen comprobado de la elaboración de vino se remonta también a la

*Ingeniero Agrónomo



Figura 1. Plaqueta de marfil que representa el milagro de San Millán de la Cogolla, en que con el vino de un solo sextercio apagó la sed de toda una multitud, perteneciente al arca de orfebrería que encargó el abad Blasius en el año 1067

época romana, habiéndose encontrado bodegas excavadas en Funes y Lumbier de los siglos II y IV respectivamente, con instalaciones completísimas que demuestran una gran especialización.

El paso histórico del pueblo godo y del pueblo árabe no contribuyó al desarrollo de la viticultura, a pesar de que los últimos convirtieron algunas tierras en "VeledAssikia" la Comarca de las acequias. Quizás de ello derivase que durante la Edad Media se regaran muchos viñedos en Nájera, Najerilla y otras comarcas limítrofes.

La tradición situaba el cultivo de la vid y la elaboración de vino entre las costumbres y devociones del pueblo de la actual Rioja, llegando incluso a repetir milagros bíblicos: allá por los años 473 a 574, San Millán, que llegó a vivir 101 años, notando sedienta a la multitud que había acudido a escuchar sus predicaciones, tuvo a bien atenderla en sus necesidades mediante la publicación del vino contenido en un sextercio. El milagro se hizo maravilla en la eboria románica a mediados del siglo IX según nos dejó escrito el obispo de Zaragoza San Braulio, y que hoy día todavía podemos contemplar en las tablas de marfil que recogen escenas de la vida y milagros de San Millán de la Cogolla, en la arqueta fechada en el año 1067 que se conserva en su monasterio. **(Figura 1).**

También el "vaso de bon vino" de Gonzalo de Berceo, cuando dice en su discurso: "Can non so letrado por fer otro latino, bien valdra, como creo, un vaso de bon vino", debió de proceder de las barricadas del cenobio de San Millán de la Cogolla".

Tras el forzado paréntesis de la dominación árabe, la recuperación vitícola fue grande, habiendo testimonios de que durante la Edad Media la superficie de viñedo fue considerable.

Numerosos documentos cartularios de San Millán de la Cogolla, Valvanera, Nájera, Albelda, Logroño, Calahorra, etc., manifiestan y confirman la existencia de viñedos cultivados en la región durante la Edad Media, tanto en la actual provincia de La Rioja, como al norte del río Ebro, en la Sonsierra, es decir en la Rioja Alavesa, perteneciente entonces al Reino de Navarra.

Las alusiones artísticas a la vid y al vino en las edificaciones religiosas de la época son claras influencias en todos los ámbitos.

Documentos del siglo X de los citados monasterios contienen información precisa de los derechos a la presura o escalioroturación de las tierras para plantar viñas, de los nuevos cristianos. Los monarcas de la época, empeñados en la guerra contra el Islam, redactaron entonces una serie de fueros reconociendo los privilegios territoriales de Miranda de Ebro, Nájera y Navarrete, entre otras localidades. **(Figura 2).**

De gran importancia y trascendencia en todos los ámbitos, y naturalmente en la viticultura que nos ocupa, fue el paso del Camino de Santiago que atravesaba Navarra y La Rioja, con una inmensa muchedumbre de fieles, dando lugar a un gran impulso de la viticultura regional, apoyado fundamentalmente por las instituciones monásticas, pues el vino se consumía como medicina de las dolencias, como alimento y como reparador de fuerzas. **(Figura 3).**

Figura 2. Extensión del viñedo del Alto Ebro en la Edad Media. Los nombres indican los monasterios o catedrales con documentación utilizada (según Alain Huetz de Lemps)

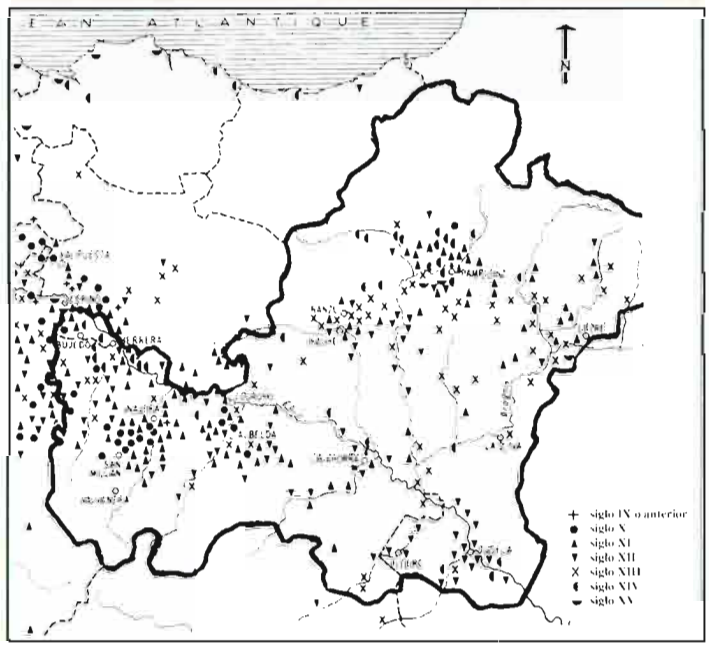


Figura 3. El Camino de Santiago a su paso por el Alto Ebro



Los documentos medievales que se conservan en los ricos fondos del Archivo del Reino de Navarra, entre otros, contienen frecuentes alusiones a los vinos, a su elaboración y comercialización, sus virtudes y sus cualidades.

Navarra y La Rioja fueron siempre importante nudo de comunicaciones, ya atravesadas de Norte a Suroeste y bifurcación al Este por dos importantes calzadas romanas, prácticamente coincidentes con las dos entradas francesas de la ruta de peregrinos a Santiago de Compostela: Roncesvalles y Jaca, relacionándose intensamente con Francia y provincias limítrofes.

Durante los dos siglos que duró lo más fuerte de las peregrinaciones, con una mezcla impresionante de gentes y de sus costumbres, se modificaron la forma de vivir de los lugareños construyéndose caminos, puentes, hospitales, hospederías, iglesias y conventos, que ocuparon benedictinos, cluniacenses y cistercienses, aportando con su saber los "secretos del buen cultivo de la vid", y quizás aportando material vegetal de sus países de origen, así como de la elaboración, conservación y envejecimiento del vino en barriles de madera y la preparación del "aqua vitae".

El vino ocupaba todos los lugares públicos y los hogares e incluso se dice que Santo Domingo de la Calzada, construyó un puente sobre el río Oja para el Camino de Santiago, utilizando vino en lugar de agua para amasar el mortero con que conjuntó las piedras.

Desde ambas orillas del río Ebro pugnaron los cosecheros medievales por influir en los mercados florecientes del Norte de España: los de Laguardia en la actual Rioja Alavesa o los de San Vicente contra los de Haro y Briones en la actual provincia de La Rioja.

En el año 1063 en un documento fehaciente del Monasterio de San Millán de la Cogolla, sobre los deberes de unos colonos, figuran las labores a dar en los viñedos del Convento, y fue la época en que apareció la primera mención escrita sobre el viñedo riojano, y también en la que apareció el primer castellano escrito, que se conserva en el mismo monasterio reproducida en una lápida

El Códice Calistino del siglo XII, verdadera guía del Camino de Santiago, señala los pueblos, los hospitales, las condiciones de alojamiento y tipos de comidas y bebidas, especificando que "los peregrinos tienen derecho a su ración de vino de buena clase".

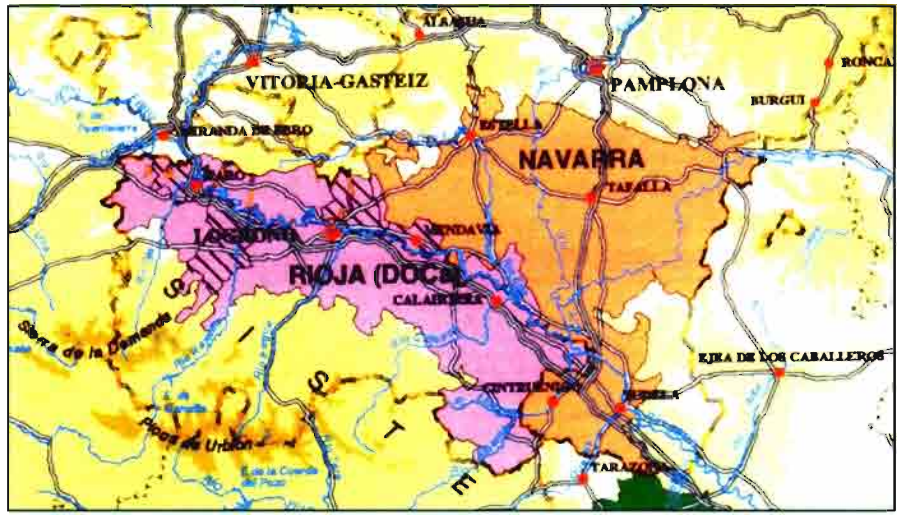
La llegada de la Orden de los Templarios a Puente la Reina (Murmuraren de los romanos) hizo que el Rey García Ramírez en el año 1146, los ordenase y los autorizase, entre otras cosas, albergar a todo transeúnte pobre y poder vender el vino sobrante que entonces ya se producía en la zona de Valdizarbe.

Análogamente la llegada posterior de la Orden de Caballeros de San Juan de Jerusalén a Bargota mantenía el tema de "proporcionar el sustento y defender a los peregrinos pobres y enfermos".



Viñedo conducido en espaldera

Figura 4. D.O.C. Rioja y D.O. Navarra



Importante fue también el reinado de Teovaldo I el Trovador, conde de Champagne y de Brie, introductor en Navarra de la dinastía de Champagne en 1234. Se debe a este rey la traída de vides francesas que se plantaron junto al castillo de Olite, y la elaboración del célebre vino "verjus olitense", una especie de vino de aguja, de lo más insólito en la Edad Media, con su toque de carbónico. Este vino continuó elaborándose hasta 1425, durante los reinados de Carlos II el Malo, y el de su hijo Carlos III el Noble.

Volvemos a tener noticias fehacientes de la viticultura navarra de finales del siglo XVI con motivo del viaje de Felipe II a la comarca de Valdizarbe, en que su cronista hace elogios de los "buenos y muchos vinos claretes que se elaboran".

En el año 1635 el alcalde de Logroño ante la proliferación de bodegas en la ciudad promulga un bando prohibiendo el paso de carruajes por sus calles contiguas "por temor a que esas vibraciones de los vehículos pudiesen alterar los mostos y así influir en la maduración de nuestros preciosos caldos".

De un poco más tarde de 1650 data el primer documento escrito sobre la protección y la calidad con garantía de los vinos de Rioja, que evolucionará un siglo más tarde con la creación de la Real Sociedad Económica de cosecheros de Rioja.

Posteriormente los vinos de la Región del Alto Ebro continuaron su expansión comercial hacia las regiones limítrofes y algunas más lejanas, llegando a diferentes puntos del Sur de Francia, pero los años de mayor bonanza se produjeron con la exportación de vinos a las colonias americanas hacia el siglo XVIII, y años más tarde, por la emancipación de los citados países, con profundas relaciones mercantiles, sobre todo con la región de Burdeos.

Tan próspera situación se vió truncada por la entrada de la filoxera, que ya con anterioridad había sido identificada en Francia en el año 1868, invadiendo sucesivamente todas las regiones del país con la destrucción de sus viñedos, que deberían ser reconstituidos sobre portainjertos resistentes.

La tardía entrada de la filoxera en España, iniciada en el año 1876, llegó a la región del Alto Ebro con un mayor desfase, declarándose oficialmente invadida Navarra en 1896, La Rioja en 1900 y Álava en 1901, fue causa de una espectacular expansión de su viticultura, los "años dorados", originándose una importante pujanza de producción y exportación principalmente a Francia.

Se produjo en aquellas fechas la llamada etapa de las bodegas "nobiliarias" con sus respectivos viñedos: Riscal del marqués de su nombre (1872), Murrieta también del marqués de su nombre (1872), Paternina del marqués de Terán (1898), etc. Simultáneamente vinieron las grandes firmas: Julian Chivite (1860), López Heredia (1877), CUNE (1879), Bilbaínas (1901) antigua bodega de la casa de Sauvignon Freres y Cía de Burdeos fundada en 1859, Franco Españolas (1901), etc. Todas ellas trajeron la tecnología de la elaboración del vino y su crianza en barricas de roble de la comarca francesa de Burdeos, con quien había tenido el más activo comercio de exportación en los "años dorados". Adaptaron o crearon sus nuevas instalaciones, e incluso llegaron a traer de dicha procedencia técnicos enólogos para dirigirlas. Había nacido el actual vino noble.

La viticultura evolucionó de forma paralela y con gran visión basaron fundamentalmente sus vinos en dos encepamientos autóctonos de gran valor el Tempranillo y el Graciano, y otros de gran difusión como la Garnacha, que se encontraban en las más antiguas viñas de la región, de la que Burdeos tenía excelentes noticias por la exportación en años pretéritos, pero sus caldos se equilibraron y diversificaron con la introducción de variedades de cultivo en zonas limítrofes e incluso foráneas.

La viticultura actual

Las tres provincias que constituyen la región vitivinícola del Alto Ebro cuentan con un viñedo extenso y floreciente de gran valor, y unos vinos de gran calidad y originalidad, consecuencia de sus encepamientos y peculiares condiciones geográficas y climáticas.

La superficie total del viñedo es de 82.549 hectáreas que representan el 7 por 100 del total nacional, todas dedicadas a la producción de vinos. La mayor concentración corresponde a La Rioja, seguida de Navarra y Álava (últimas estadísticas año 2001 del MAPA).

	ha
La Rioja	42.485
Navarra	29.038
Álava	11.026

Tempranillo



La Región del Alto Ebro tiene dos Denominaciones de Origen: D.O.Ca. Rioja en Álava, La Rioja y Navarra, y D.O. Navarra sola en la provincia de su nombre, con un total de superficie inscrita de 76.515 hectáreas y una producción media de vino de 3.213.340 hectolitros/ años en los tres años 1999-2000-20001. El número de viticultores es de unos 26.000 y el de bodegas de 1708. **(Figura 4).**

	ha	Hl.	N° de viticultores	N° de bodegas
D.O. Ca. La Rioja	59.615	2.557.112	19.597	1.602
D.O.Navarra	16.910	656.228	6.403	106

En la provincia de Álava, también existe la Denominación de Origen Arabako Txakoli de Álava o Txakoli de Araba/ Álava con vinos típicos diferenciados.

Las variedades cultivadas en las D.O.C. Rioja y D.O. Navarra son numerosas, resumiéndolas en el cuadro siguiente, figurando también las establecidas para las Comunidades de Navarra, La Rioja, y la provincia de Álava.

Entre el patrimonio vitícola destacan las variedades autóctonas Tempranillo y Graciano.

La primera noticia fehaciente que tenemos de la variedad Tempranillo nos la da Alain Huetz de Lemps en su obra "Vignobles et vins du Nord-Ouest de la Espagne" publicada en el año 1967, que corresponde a un bando del Alcalde de Nájera fechado en el año 1762, en el que figuraba que el viñedo de dicha localidad solía estar asociado a frutales, y que el Tempranillo y Mazuelo eran las variedades más importantes.

Años más tarde Simón de Roxas Clemente en su "Ensayo sobre variedades de la vid común que vegetan en Andalucía" del año 1807, describe la variedad Tempranillo de Logroño y Sanlúcar, como originaria de Logroño, manifestando además que allí es la más estimada por su favor y el famoso vino tinto que de ella se saca.

Eduardo Abela en su obra "El libro del Viticultor" publicado en el año 1885 describe al Tempranillo de La Rioja o de Peralta y cita que José Valier en su "Memoria sobre el cultivo y plantación de la vid" de 1882 menciona el Tempranillo de Navarra con sus sinonimias Cencibera en Zaragoza y Coregón en Tarragona.

Nicolás García de los Salmones en el "Concurso Regional de Pamplona de 1908" cita ya la gran difusión del Tempranillo con sus sinonimias en España.

Son además sinónimas del Tempranillo: Arauxa en Orense, Cencibel en Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Madrid, Escobera y Chinchillana en Badajoz, Javivera en Albacete, Tinto del país y Tinto de la ribera en Burgos, Soria y Valladolid, Tinto de Madrid en Toledo, Salamanca, Soria y Valladolid, Tinto de Rioja en La Rioja, Tinto fino y Tinto Arganda en Madrid, Ull de Llebre en Cataluña, Vid de Aranda en Burgos, Grenacho de Logroño en Francia, Tinto Roriz y Tinta de Santiago en Portugal y Valdepeñas en U.S.A.

La variedad Graciano es también originaria de La Rioja y Navarra teniendo noticias fehacientes que ya en el año 1790 se cultivaba en dichas provincias, mayoritariamente en la Rioja Alta y en la parte occidental de la Rioja Alavesa.

Eduardo Abela la cita en su obra "El libro del Viticultor" del año 1885 como cultivada en Álava, Logroño, Burgos y Vizcaya.

Nicolás García de los Salmones se refiere a ella en el 1909, publicando la Memoria del Concurso Regional de Pamplona de 1908 como cultivada en Álava, Navarra y Vizcaya.

Victor Cruz Manso de Zúñiga, director de la Estación de Viticultura y Enología de Haro, estudió durante los años 1895 a 1916 el comportamiento de la Mazuela con el Tempranillo y la Garnacha determinando su excelente comportamiento.

Entre otras variedades importantes, aunque no autóctonas, podemos citar la Garnacha tinta de gran cultivo en la Región del Alto Ebro, sobre todo en Navarra y La Rioja Baja.

Todos los autores antiguos, que tratan del tema, están de acuerdo en considerar a España como patria originaria de la Garnacha tinta. Desde Aragón pasó al resto de España traspasando luego los Pirineos, extendiéndose por buena parte del mundo, siendo la segunda variedad más cultivada y la primera tinta (378.000 ha), correspondiendo también en España la misma ordenación, ocupando el 9 por 100 de su viñedo.

Variedades	Comunidades			Denominaciones de Origen	
	La Rioja	Navarra	Álava	Rioja	Navarra
Blancas					
Folle Blanche	-	-	x	-	-
Chardonnay	x	x	-	-	x
Garnacha blanca	x	x	x	x	x
Malvasía riojana	x	x	x	x	x
Moscatel de Alejandría	o	-	-	-	-
Moscatel de grano menudo	o	o	-	-	x
Ondarrabi zuri	-	-	o	-	-
Parellada	x	-	-	-	-
Viura	o	o	o	o	o
Xarello	x	-	-	-	-
Tintas					
Cabernet Sauvignon	-	o	-	-	o
Garnacha tinta	x	o	o	x	x
Graciano	o	o	o	x	o
Mazuela	o	o	o	x	x
Merlot	-	x	-	-	x
Monastrell	x	-	-	-	-
Ondarrabi beltza	-	-	o	-	-
Pinot noir	o	-	-	-	-
Tempranillo	o	o	o	o	o

o = variedad recomendada, preferente; x = variedad autorizada

Su primera cita en España se debe a Alonso Herrera en su obra "Tratado de Agricultura General" publicado en el año 1513 como Aragonés por su procedencia, pero ya en el año 1321 figuraba en una sentencia del Parlamento de París como Varnacia.

José Valier en su obra "Memoria sobre el cultivo y plantación de la vid" del año 1882 afirma que la Garnacha tinta fue la uva de implantación más moderna en Aragón, por su resistencia al oidium, llegando a ocupar el 85 por 100 del viñedo de Cariñena a final del siglo. Manso de Zúñiga de la Estación de Viticultura y Enología de Haro asegura que fue importada a la Rioja desde Aragón, después de la invasión de sus viñas por el oidium en 1884.

Nicolás García de los Salmones manifiesta en su "Memoria del Concurso Regional celebrado en Pamplona en el año 1980", que la Garnacha forma masa importante de los viñedos del Alto Ebro: Álava, La Rioja y Navarra.

Son sinonimias de la Garnacha tinta: Aragonés o Tinto aragonés en Ávila, Guadalajara, Madrid y Toledo, Bernacha negra en Teruel, Garnacha / o en Zaragoza, Garnatxa negra en Cataluña, Tinto de Navalcarnero en Ávila, Lladoner negro en Gerona, Navarra / o en Zamora, Grenache y Cavignan Rouge en Francia y U.S.A. y Toccai Rosso y Cannonao en Italia.

La Garnacha blanca es una mutación de la tinta, con análogos caracteres ampelográficos y enológicos salvo el color con clara escendencia aragonesa.

La Malvasía riojana también llamada Rojal por el color que toman sus uvas en la maduración, no debe confundirse con la verdadera Malvasía blanca cultivada en Sitges y Canarias, que corresponden a una antigua importación de Grecia y de Creta. Ya es citado su cultivo por Eduardo Abela en su obra "El libro del Viticultor" publicado en 1885 señala que hay diferentes Malvasías en España, cultivadas en Alicante, Baleares, Barcelona, Burgos, Cáceres, Cuenca, Gerona, Lérida, Logroño, Madrid, Murcia, Navarra, Salamanca, Tarragona, Toledo y Zamora.

La variedad Mazuela proviene de la región aragonesa Cariñena a lo que se debe su sinonimia de Cariñena, siendo una de las variedades más ancestrales del viñedo riojano según José Peñin en su obra "Cepas del mundo" publicada en 1997 y según Alain Huetz de Lemps, en su obra "Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne" publicado en 1967 se tiene constancia de su presencia en Nájera desde el año 1562 junto con el Tempranillo.



Garnacha

Se refiere a la variedad J.Roig Armengol en su "Memoria del mapa regional de la provincia de Barcelona" publicado en 1890.

Eduardo Abela en su obra "El libro del viticultor" publicado en 1885 manifiesta que la variedad Mazuela cultivada en Álava, Navarra y Huesca se denomina Crujillón en Zaragoza, que según José Valier en su "Memoria sobre el cultivo y plantación de la vid" de 1882 es una variedad antiquísima, base en el día de los buenos vinos del Campo de Cariñena, Tarragona, Priorato y Rioja.

Nicolás García de los Salmones en su "Memoria Regional celebrada en Pamplona el año 1908" cita la Mazuela como variedad que forma parte importante de los viñedos de Logroño (La Rioja) y Navarra, extendida también a otras localidades, con la inclusión de Zaragoza y Tarragona entre otras. Son además, sinonimias de la Mazuela la Sansó de Barcelona y Cerignan o Carignane en Francia y California.

La variedad Moscatel de Alejandría procede probablemente del Norte de África, donde se la conoce como Zibible (Zibibo) por el cabo de su nombre y fue probablemente ya cultivada por los egipcios.

Los romanos llamaban a la uva Moscatel "apiana" (de apianus-a-um), la uva de las abejas, por su culzor y aroma que hace las atraigan con gran intensidad, como lo confirma Cayo Plinio Secundo en su "Historia Naturales" que escribió a mediados del siglo I. También Lucio Junio Moderato Columela en su obra "Los doce libros de Agricultura" publicada en el mismo siglo, cita la variedad de uva "apiana", y San Isidoro de Sevilla en sus "Etymologias" del siglo VII igualmente se refiere a las uvas "apianas".

Como Moscatel la citan otros prestigiosos ampelografos: Simón Roxas Clemente en su "Ensayo sobre las variedades que vegetan en Andalucía" del año 1867 la incluye en la Sección Segunda Tribu Moscateles. Viala y Velmorel la citan en su "Ampelografia" de 1959-67 la clasifica en la Proles Orientalis, subprole Cáspica de Negrul, Nicolás García de los Salmones en la "Memoria del Concurso Regional celebrado en Pamplona en el año 1908" la cita reiteradamente.

Su nombre de Moscatel se debe a que en la Reconquista de España, al llegar los cristianos a la Axarquia Malagueña, donde se cultivaba, no encontrando traducción a nombre con que la denominaban los árabes, la bautizaron con el de Moscatel, por recordar el olor de la mosqueta, rosal de tallos flexibles y espinosos con flores blancas de olor almizclado.



Viura

Son sinonimias: Moscatel romano en Alicante, Moscatel de Málaga, Moscatel de grano gordo en Salamanca, Moscatelon en Andalucía, Samanna o Saralamanna en Italia.

La variedad Moscatel de grano menudo, la más insigne de la familia de los moscateles según Viala y Velmorel en su "Ampelographie" de 1905, corresponde a la Anathelicou Moscahtou de los griegos, extendida por estos, junto con los fenicios y los romanos por todo el Mediterráneo, según José Peñín en su obra "Cepas del mundo" del año 1997, quien también manifiesta que se cultivaba en Alemania en el siglo XII y en Alsacia a mediados del XVI, pero que fue Frontiñan la que la daría fama en Francia, con referencia de que se consumía en la corte de Luis IV, según textos de Rabelais y Voltaire.

La primera mención en España se debe a Alonso de Herrera en su "Agricultura General" de 1645 y años más tarde a Simón de Roxas Clemente en su "Ensayo sobre variedades de la vid común que vegetan en Andalucía" del año 1807.

Andre Jullien en su "Topographie de tous les vignobles connus" editada en 1985 se refiere a los denominados "vinos santos" elaborados en San Martín de Valdeiglesias y Fuencarral elaborados con Moscatel de grano pequeño y Albillo, cepa esta última de la región central de España.

Eduardo Abela en su obra "El libro del viticultor" publicado en 1885 define la variedad como Moscatel menudo blanco productor del mejor vino moscatel producido en Jerez, Sanlúcar y muchos pueblos de la provincia de Cádiz, reconociendo su existencia en gran parte del territorio de la península. Da las sinonimias de Moscatel mo-

risco fino en Málaga, Moscatel castellano, Moscatel común en Madrid y Moscato blanco ordinario en Cerdeña, Luca y Siracusa.

Igualmente cita la variedad Nicolás García de los Salmones en la "Memoria del Concurso Regional de Pamplona del año 1908" como Moscatel pequeño en Toledo, Moscatel de grano menudo en Navarra y Moscatel morisco en Zamora.

Son también sinonimias: Moscatel almizclero o Moscatel fino en Cuenca, Moscatel blanco en León, Moscatel dorado en Salamanca, Moscatel de la tierra en Rioja, Muscat do Douro en Portugal, Muscat du Frontignan en Francia y Muscat precoce d'Auverge en Francia e Italia.

La variedad Viura que estimamos es originaria de España, probablemente de Aragón, desde donde se propagó no solamente al resto del país sino incluso al Midi francés, pero también hay la teoría que sitúa su origen en Asia menor, tal como manifestaba el Conde Odart en su "Manuel du vigneron" del año 1861.

La primera mención de la variedad en España la da Eduardo Abela en "El libro del viticultor" publicado en el año 1885, en que figura como "Viuna variedad de uvas blancas cultivadas en Zaragoza".

Víctor Cruz Manso de Zúñiga en sus "Memorias de la Estación Enológica de Haro" de 1895 a 1916 estudiando el comportamiento y características de la Viura cita su sinonimia Viuna de Aragón.

Nicolás García de los Salmones en el año 1914 menciona la variedad Viura con sus sinonimias Viuna y Macabeo como sinonimias en Álava, Logroño, Navarra y Aragón, haciendo mención de su cultivo en otras provincias, incluyendo las catalanas. También la hace figurar en su "Memoria del Concurso Regional celebrado en Pamplona" en el año 1908.

Las variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Merlot de relativamente reciente introducción en la Región del Alto Ebro, son de procedencia francesa, con excepción de la primera que ya lo fue en el año 1862 por Camilo Hurtado de Amezaga, Marqués de Riscal, para la bodega de su nombre en El Ciego de la Rioja Alavesa.

Según información de la antigua Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que transcribimos dado su interés, concisión y rigurosidad, las características técnicas de las Denominaciones de Origen Rioja y Navarra son las siguientes:

- **Rioja Alta**
- **Rioja Baja**
- **Rioja Alavesa**
- **Navarra**

Rioja

Es la única Denominación de Origen calificada y reconocida hasta el presente. Los factores naturales, clima sobre todo y suelo, han determinado la división de la Rioja en tres subzonas:

Rioja Alta: Con un clima continental moderado, de influencia cantábrica, el viñedo se extiende sobre terrenos arcillosos calcáreos de topografía suave.

Destaca la cepa Tempranillo, que proporciona vinos tintos equilibrados, de atractivo color rubí, elegante aroma, estables, especialmente indicados para crianza.

Rioja Baja: El clima y la fértil naturaleza del terreno proporcionan muy buenas cosechas, con unas uvas perfectamente maduras. El clima más seco, de influencia mediterránea, y suelo arcilloso ferroso favorecen los tintos de Garnacha, vinos francos, aromáticos y poco ácidos.

Rioja Alavesa: Son estas tierras accidentadas calcáreas, muy adecuadas para el cultivo de la vid; los veranos son cortos y los inviernos templados, con alguna helada pero pocas nieves. El viñedo se orienta al Sur, protegido por la Sierra de Cantabria.

Esta zona elabora vinos tintos con la Tempranillo que tanto jóvenes (de cosechero) como sometidos a crianza alcanzan elevados niveles de calidad.

Sobre la base Tempranillo, con pequeños y sabiamente estudiadas proporciones de Garnacha, Mazuelo y Graciano se elaboran los grandes vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva de la Rioja, vinos equiparables en su calidad a los más afamados del mundo.

Tampoco debemos olvidar los blancos jóvenes y de crianza, de calidad notable, y los vinos rosados.

Navarra

Ribera Baja, Ribera Alta, Valdizarbe, Baja Montaña y Tierra Estella son las cinco comarcas que integran, como subzonas, la Denominación de Origen "Navarra".

Por su ubicación, clima, características agrogeológicas y tradición, Navarra constituye una de las grandes zonas españolas productoras de vinos de calidad.

El viñedo recibe influencias cantábricas y mediterráneas. Al Norte, los inviernos son fríos y húmedos y los veranos suaves, mientras que al Sur el clima es suave, seco y de una gran luminosidad.

El viñedo, esmeradamente cultivado y sobre terrenos calizos y profundos, de excelente calidad, se integran en la Denominación de Origen "Navarra".

Predomina la variedad tinta Garnacha, aunque también se cultivan con éxito Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano y Mazuela, así como las blancas Viura, Moscatel de Grano Menudo y Chardonnay.

Los vinos más característicos, en la actualidad de Navarra, son los rosados de Garnacha, jóvenes de intenso y fresco aroma afrutado, suaves y de excelente paso de boca. No obstante existe una importante tradición de vinos tintos en la zona que, en los últimos años está alcanzando unos elevados niveles de calidad y personalidad. Se trata de vinos de bello color y gran constitución, generalmente criados en roble y botella que ofrecen delicados y elegantes aromas, tanto en nariz como en boca y muy amplias y nobles sensaciones gustativas.