

RIOJA BUSCA DE NUEVO SU BLANCO

La paradoja riojana

Rioja intenta recuperar su posición en los blancos con vinos de guarda de viura, en su día olvidados, y con las nuevas variedades para un consumo de volumen fresco y afrutado

A. GIL

Lo de Rioja con los blancos no deja de ser paradójico. Hasta mediados de los setenta, la región vitícola producía más uva blanca que tinta, si bien parte de las primeras se empleaban mezcladas en un porcentaje para la elaboración de tintos. En cualquier caso, si se preguntase hoy a cualquier consumidor por los vinos de Rioja siempre apuntaría a los tintos, de los que sabría dar múltiples ejemplos, pero rara vez de blancos.

Rioja tuvo vinos históricos que, con una elaboración y, sobre todo crianza similar a los tintos, dieron la vuelta al mundo y en bodegas, como por ejemplo, Murrieta llegaron a ser igualmente apreciados. A principios de los setenta, con la introducción de las técnicas de frío en la elaboración y el empuje de zonas como el Penedés, los blancos frescos, de elaboración y consumo rápido, comienzan a imponerse en los mercados. Son los años del Monopole de CVNE, una marca que proviene de 1916, pero que sufre un fuerte impulso en esos años, del Viña Soledad, de Franco Españolas, y algunos más adelante como Marqués de Cáceres blanco, que hoy en día tiene el blanco de Rioja más vendido.

El desarrollo posterior de nuevas zonas productoras, como Rías Baixas con el albariño y de Rueda, con la verdejo, terminan por hacerse con ese tipo de mercado de forma mayoritaria gracias a variedades de uva más aromáticas y aptas para este tipo de vino que la vura riojana.

Las bodegas riojanas se centran entonces en el tinto y, en todos los casos, salvo el de López de Heredia y de Murrieta, renuncian a los vinos clásicos de viura envejecidos durante largo tiempo. Es lo que María Jose López de Heredia no tiene reparos en calificar de



El vino blanco, la asignatura pendiente. /FERNANDO DÍAZ

LA DEMANDA

Nuevas plantaciones

- **El reparto pendiente:** 1.725 hectáreas para nuevas plantaciones de transfer por autorización de transfer en La Rioja.
- **Verdejo:** Solicitado por el 45% de las peticiones de autorización.
- **Tempranillo blanco:** 25%.
- **Malvasía:** 9,5%.
- **Chardonnay y sauvignon blanc:** 3% de las peticiones.

«un error histórico cometido por falta de paciencia con la viura, a la que han traicionado los propios bodegueros riojanos».

Nuevos vinos de viura

En la actualidad, prácticamente todas las bodegas de mayor prestigio de tintos intentan recuperar aquellos vinos de viura encaminados a una larga guarda, a la evolución en botella, de complejidad aromática y en los que tanto la variedad como los suelos por su mi-

neralidad dan un carácter muy especial a esos vinos que prácticamente nadie hace en España y que son apreciados cada vez más, como dejan claro los sumilleres de los principales restaurantes del país.

Su capacidad para maridar con determinados tipos de carnes, pescados, y en general con todo tipo de platos de intensos sabores, han convertido a estos blancos en una nueva alternativa de maridaje en la cocina. De hecho, hoy el Viña Tondonia se ha convertido casi en

un vino de culto y prácticamente todos los grandes elaboradores de Rioja, bien con fermentados en barrica o crianzas mucho más cortas, se han puesto manos a la obra para ofrecer un blanco de guarda con la mira puesta en los grandes vinos blancos franceses que en su día ya inspiraron a las bodegueros de primera mitad del siglo XX.

Para ello, los bodegueros aprovechan la distribución de los viñedos

SIGUE EN PAG. 37 ►

LOS SUMILLERES Y EL BLANCO DE ESTILO TRADICIONAL



DAVID SEIJAS (EL BULLI)

«Siempre he sido defensor de los blancos de Rioja y de la variedad viura»



LINDA VIOLAGO (MUGARITZ)

«Me encanta este tipo de vinos, aunque creo que no son muy bien entendidos»



JOSÉ FÉLIX PANIEGO (ECHAUREN)

«Me gustan y me sorprenden, van muy bien con nuestro menú degustación»



CUSTODIO ZAMARRA (ZALACAÍN)

«Los blancos de viura de Rioja han demostrado que pueden competir»



FRANCISCO ARIAS (EL PARAGUAS)

«Algunos bodegueros están logrando cosas muy interesantes con esta variedad»