



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Visita y Vendimia



11 octubre 2014



Cofradía del vino

El Tanino®

El sábado día 11 de octubre, lluvioso, 10 socios de la Cofradía del Tanino nos trasladamos a Haro para visitar Bodegas Ramón Bilbao, en plena Vendimia, con idea de vendimiar, pero hasta la tarde, que salió el sol no se pudieron cortar unos racimos.

En la Bodega nos recibieron Javier Gómez, enólogo de la bodega y Socio de Honor del Tanino, y el delegado de Ramón Bilbao para Gipuzkoa y Araba; Imanol Aguirre,.



Pasamos a un salón donde nos obsequiaron con un aperitivo de Ibéricos, y queso, de oveja y de cabra, acompañado de vinos; blanco y tinto. A continuación nos trasladamos en el Bus a Villalba de Rioja, donde Javier Gómez empezó a explicar los terrenos de viñedo y la historia de la Bodega



VILLALBA DE RIOJA



BASÍLICA NTRA. SRA. DE LA VEGA



Villalba de Rioja, con sus calles pavimentadas, y sus casas de piedra, con sus rincones, y el edificio de la Basílica Nra. Sra. de la Vega, desde donde se divisa un paisaje sereno y hermoso, es un paraje, que donde está asentado es todo un lujo. Sus uvas se pueden situar en el escalafón que se merecen y además con nombre y D.O. propios: Rioja Alta auténtica.

Los viñedos de Tempranillo se influyen por el entorno. Absorben todo lo que tienen en esa tierra arcillo-calcárea unido a una climatología de aire puro, con una luz solar que quisieran tener otros viñedos y a esas viejas cepas que aunque su fruto sea escaso, el vino que ellas producen, pasa en Bodegas Ramón

Bilbao por una cadena de depósitos y barricas de roble, que luego al ser embotellado saboreamos esas añadas de Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La región vitivinícola de Rioja está enclavada en el valle del Ebro. Limita al norte por la sierra de Cantabria y al sur con la sierra de la Demanda. Es una región privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos de alta calidad con personalidad única y gran aptitud para la crianza. Los viñedos se extienden en una franja de 100 kilómetros de largo por 40 de ancho, dónde en sucesivas terrazas escalonadas sobre los cinco valles perpendiculares al río Ebro se asientan las vides y alcanzan una altura máxima de 700 mts.

Las 63.500 hectáreas de viñedo que integran la Denominación de Origen Rioja se distribuyen entre las Comunidades Autónomas de La Rioja, Navarra y País Vasco. Aunque pequeña en extensión, esta región vitivinícola posee diferentes suelos y zonas climáticas, lo que hace que la región se divida en tres zonas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa.

Su producción media anual es de casi 270 millones de litros, de los que el 85% son de vino tinto y el resto de blanco y rosado.

Bodegas Ramón Bilbao controla 475 hectáreas en Rioja Alta, de las cuales parte son nuestras y el resto es viñedo controlado todo el año por nuestro equipo de agrónomos ya que llevamos generaciones trabajando con los mismos agricultores.

No traemos vino de fuera de Rioja ya que no sería vino de denominación de Origen. El Consejo Regulador controla el trabajo en los viñedos durante todo el año, así como la vendimia y siempre hay control del vino que tenemos en la Bodega. Vendimiamos unos 3 millones de kilos de uva.

La familia Zamora tiene presencia en el mundo del vino a través de varias D.O., como Rioja, Rías Baixas y Castilla-La Mancha.

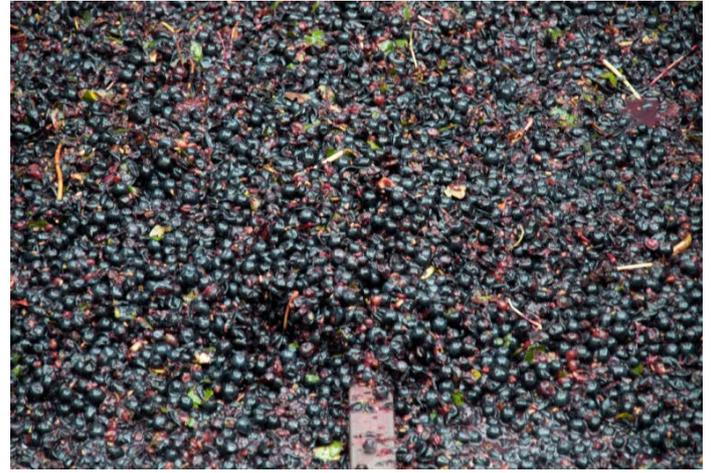
PARCELACIÓN AGRARIA EN LA RIOJA

Explotaciones dedicadas a la agricultura inscritas en el REA. Un análisis de su estructura permite profundizar un poco más en la realidad de la titularidad del campo en La Rioja.

Son 17.231 los titulares de tierras de cultivo inscritos en el Registro de Explotaciones Agrarias. Tienen en su conjunto 127.700 hectáreas y más de 260.000 parcelas. Poco más de un tercio de estas explotaciones tiene más de 4 hectáreas, aunque suman el 90% de la tierra labrada; casi el 70% se dedica a un solo cultivo, mientras que únicamente 1.500 combinan tres y cuatro cultivos; solo uno de cada tres titulares no cultiva viña; y está catalogada como prioritaria una de cada 10 explotaciones. Son algunas de las conclusiones que se extraen del análisis de los datos contenidos en el REA

Regreso en el Bus a la Bodega donde llegaba un remolque con 1000 kilos de uva que las fotos hablan por sí solas.

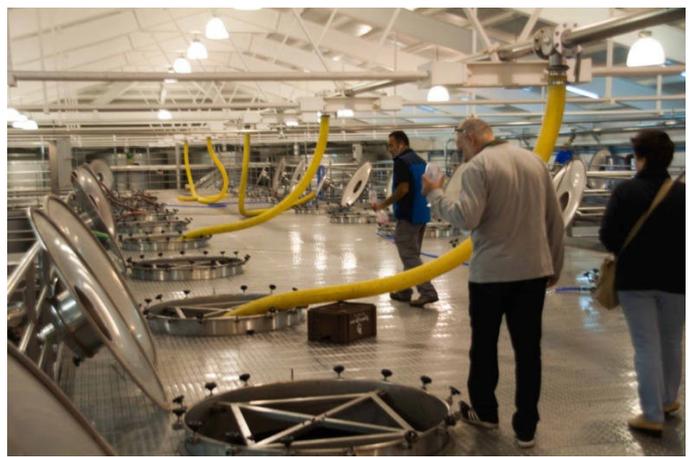




Después de vaciado el remolque de la uva pasamos al interior de la bodega, a la sección de depósitos de acero inoxidable, donde después de prensada, empieza la labor de llenado de los mismos.

Subimos a la parte alta de los depósitos donde se estaba "inyectando" el vino. Una vez llenos, empieza la labor de remontado del sombrero.

En alguna de las fotos Javier Gómez comprueba con un mechero la fermentación que se está produciendo, cuando bajaba la llama en la boca del depósito, esta se apagaba,



Javier Gómez explica la fermentación alcohólica: "Es el proceso por el que los azúcares contenidos en el mosto se convierten en alcohol etílico.

Para llevar a cabo este proceso es necesaria la presencia de levaduras, hongos microscópicos que se encuentran, de forma natural en los hollejos (en la capa de polvillo blanco que recubre las uvas y que se llama "pruina").

El oxígeno es el desencadenante inicial de la fermentación, ya que las levaduras lo van a necesitar en su fase de crecimiento. Sin embargo al final de la fermentación conviene que la presencia de oxígeno sea pequeña para evitar la pérdida de etanol y la aparición en su lugar de ácido acético o acetilo. El proceso simplificado de la fermentación es: Azúcares + Levaduras = Alcohol etílico + CO₂ + Calor + Otras sustancias.



La fermentación alcohólica es un proceso exotérmico, es decir, se desprende energía en forma de calor. Es necesario controlar este aumento de temperatura ya que si ésta ascendiese demasiado (25 - 30°) las levaduras comenzarían a morir deteniéndose el proceso fermentativo. Manteniendo un flujo de agua constante, cayendo por las paredes se consigue limitar la temperatura del depósito

Otro producto resultante de la fermentación es el anhídrido carbónico (CO₂) en estado gaseoso, lo que provoca el burbujeo, la ebullición y el aroma característico de una cuba de mosto en fermentación.

Esta ebullición hace que las partes sólidas (hollejos) suban a la superficie del mosto formándose una capa en la parte superior del depósito, llamado "sombbrero". Este "sombbrero" capa, que dará origen al orujo, protege al mosto de ataque bacterianos y de posibles oxidaciones y, fundamentalmente, cede al mosto gran cantidad de sustancias contenidas en los hollejos, sobre todo, taninos, sustancia colorante gracias a la cual el vino adquiere su color rojizo característico y aromas y extractos que se encuentran en la piel de la uva.

A lo largo de todo el proceso de fermentación, y en función de las condiciones (cantidad de azúcar disponible, temperatura, oxígeno, etc.) cambia el tipo de levadura que predomina pudiéndose distinguir varias fases en la fermentación:

1ª fase (primeras 24 horas), predominan levaduras no esporógenas, que resisten un grado alcohólico 4-5. Son sensibles al anhídrido sulfuroso.

2ª fase, (2º-4º día), predomina el *Sacharomyces cerevisiae* que resiste hasta un grado de alcohol entre 8 y 16. En esta fase es cuando se da la máxima capacidad fermentativa.

3ª fase, sigue actuando *Sacharomyces Cerevisiae* junto a *Sacharomyces Ovoides*. También pueden existir otros microorganismos procedentes principalmente de las bodegas y de los utensilios, suelen ser hongos entre los que destacan: *Penicillium*, *Astergilus*, *Odium* y Etil-Fenoles.

El proceso fermentativo termina cuando ya se han desdoblado prácticamente todos los azúcares y cesa la ebullición. Otras sustancias generadas en la fermentación son: Ácido acético, Ácido láctico, Ácido pirúvico y acetaldehído, Ácido succínico, Acetoína, Diacetilo y 2-3 Butanodiol (butilenglicol), Alcoholes Superiores, Ésteres y Acetatos, Vinil-Fenoles y Etil-Fenoles".

En la sección de Barricas Javier Gómez comenta que en la bodega las barricas son de 225 litros, de Roble americano o Roble francés. La duración de estas barricas es de cinco años.

Después de pasar por las naves donde se apilan la barricas llegamos a un espacio donde había cinco barricas de diferentes maderas: Roble americano, Roble francés, Roble ruso del Cáucaso. Madera de acacia y madera de cerezo.

Todas estas barricas habían sido llenadas con el mismo vino: Tempranillo 2013. Las barricas se llenaron en el mes de marzo de este año, por lo tanto el vino lleva en barrica 8 meses.



Se probó vino de cada una de las barricas, comprobando que a pesar que era el mismo vino, el sabor era diferente. Pasaron una calificación buena el vino de las barricas de roble francés y americano. Más inferior, el vino de la barrica de roble ruso y acacia, y mala, el vino de la barrica de cerezo.





Finalizada esta “prueba” pasamos al comedor, donde nos tenían preparado un gran Menú Riojano:



Ensalada de varias clases de lechugas con pimientos del piquillo y ventresca de bonito.



Espárragos de Navarra con cogollos de Tudela y antxoas en aceite.



Patatas a la riojana, con chorizo y guindillas



Txuletillas de cordero al sarmiento



Rodajas de piña con Licor 43



Pastelitos variados

VINOS Y LICORES



Una vez terminada la comida y saboreado los vinos y los licores, (excepcionales), para bajar la comida, nos trasladamos a vendimiar en las cepas cercanas a la bodega.



El presidente Txema Benavente agradeció a Javier Gómez las atenciones que había dispensado a los socios del Tanino, por la dedicación de todo el día: Viñedos en Villalba de Rioja, en la Bodega, con los vinos, con las instalaciones, con las charlas sobre la viticultura, fermentaciones, y un largo etcétera que sería difícil enumerar. Agradecimiento que los socios le dispensamos igualmente, incluido Patxi, el chef de cocina, que se esmeró con el menú.

Con el Bus nos trasladamos al centro de Haro, a la cafetería Nelson en la plaza Mayor, donde unos cafés irlandeses terminaron de rematar la tarde para inicial el viaje de vuelta en Bus.

Para terminar este reportaje de un día “completo”, paso a comentar alguna visita que realizamos en Haro, el Hotel de los Agustinos, por su trayectoria: Convento en el año 1373. Guarnición militar, año 1805. Hospital militar, año 1811. Cárcel, año 1839. Hotel, desde el año 1989.



Haro es una localidad y municipio español, situado al noroeste de la Comunidad Autónoma de La Rioja, siendo cabecera de su comarca homónima y la población más importante de la denominada Rioja Alta. Linda con la provincia de Burgos por los Montes Obarenes al Norte y con Álava por el Ebro al Este. Su población asciende a 11.960 habitantes según el censo del INE de 2010.

Su actividad económica se centra principalmente en la viticultura y la elaboración de vinos de calidad dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, siendo además las bodegas uno de los principales atractivos turísticos, recibiendo anualmente a miles de visitantes. Cuenta además con un importante patrimonio arquitectónico y urbanístico, entre el que sobresale la

portada principal de la iglesia de Santo Tomás, obra de Felipe Vigarny, sus numerosos palacios y el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975.

Destaca su tradicional Batalla del Vino, Fiesta de Interés Turístico Nacional; la tercera procesión de faroles más antigua de España, que fue la primera población española que dispuso de alumbrado público por electricidad, y una de las siete poblaciones no capital de provincia que tuvieron una sucursal del Banco de España.

En 2013 es sede de la muestra cultural La Rioja Tierra Abierta, que se realiza en el palacio de Bendaña, el museo de El Torreón, la estación enológica y el barrio de la estación.



PALACIO DE BENDAÑA



HOTEL LOS AGUSTINOS

El municipio de Haro limita al norte con Briñas y Miranda de Ebro, este último perteneciente a la provincia de Burgos, al este con Labastida perteneciente a la provincia de Álava, al sur con Gimileo, Ollauri, Rodezno y Zarratón, y al oeste con Villalba de Rioja, Cihuri, Anguciana y Casalarreina.

Hidrografía: Por el municipio transcurre el río Ebro y el río Oja-Tirón. El primero entra por el norte, proveniente de Miranda de Ebro, por la zona de las Conchas de Haro, donde separa los Montes Obarenes de la Sierra de

Cantabria. Continúa dibujando amplios meandros con una sinuosidad de 2,22, saliendo por el sur en dirección a Gimileo. El segundo entra por el oeste proveniente de Anguciana; en la presa de Arrauri se canalizan parte de sus aguas (cauce de Arrauri) para conducir las hasta la central hidroeléctrica de San José, devolviéndolas de nuevo al cauce del río que termina desembocando en el Ebro cerca del barrio de las bodegas en la denominada "Boca del Ebro". Por una donación de 1421 se sabe que en esa fecha ya existía el cauce de Arrauri, que probablemente se usaba ya entonces para mover molinos. La abundancia de agua crea un paisaje de sotos y choperas, que proporciona tierras de regadío para cultivos hortofrutícolas. Los suelos de la zona están formados principalmente por calizas del Cretácico Superior. Su permeabilidad forma acuíferos recargados por la infiltración de las precipitaciones.

Orografía: El núcleo principal de población se encuentra rodeado por tres cerros: cerro de la Mota o el Castillo, también llamado Atalaya, cerro de Santa Lucía, en el que se sitúan los depósitos del agua, aprovechando que se encuentra por encima del resto de la ciudad, y el cerro de Santo Domingo. Durante siglos, la población ha permanecido situada entre estos cerros, debido a este estrangulamiento natural, expandiéndose a finales del siglo XX por los llanos existentes en dirección a Gimileo.

Clima: El alejamiento de las influencias mediterráneas, la cercanía al Cantábrico, así como la proximidad a dos sistemas montañosos y a dos cursos fluviales determinan las condiciones climáticas. La temperatura media anual es de 12,6 °C, siendo enero el mes más frío con temperaturas medias en torno a 5 °C y el más caluroso agosto con 20,6 °C de media. Recoge 504 mm de precipitación total anual, siendo mayo el mes más lluvioso con 58 mm. Al anochecer es común que aparezcan vientos de componente norte, el cierzo del río Oja-Tirón. En otras ocasiones solanazo del este, regañón del noroeste, ábrego del suroeste y siroco del sureste. En invierno son muy habituales las nieblas, causadas por la acumulación de aire frío en el valle con clima calmado, acompañado de aire caliente que pasa sobre los Montes Obarenes, lo que provoca que el aire del valle se condense pudiendo durar la niebla varios días si se mantienen esas condiciones.



EN LA PLAZA MAYOR DE HARO

