



*COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

*Cofradía del Vino El Tanino*

**T** B O D E G A S  
T R I T I U M



*27 febrero 2020*



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El día 27 de febrero se celebró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de febrero. En esta ocasión correspondió a la visita de Bodegas Tritium de Cenicero.

Sebas Olaizola, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, abrió la Reunión, saludando a los asistentes y presentó a Francisco José Rubio de Bodegas Tritium que hoy nos visita para darnos a conocer sus Vinos. Comienza diciendo:

Buenas noches a todos:

Como siempre, aprovecho la oportunidad para daros la bienvenida a esta nueva Reunión de Capítulo y agradecer vuestra presencia.

En esta ocasión recibimos a una bodega de Cenicero, que creo que nos va a ir descubriendo su amor por lo auténtico, pasión por lo que había en La Rioja antes de que las bodegas empezasen a generar mucho dinero y comenzaran a querer ser bodegas de vino de Rioja más que bodegas de vino de terruño, con grandes volúmenes de producción ya que la DOC era de las más reconocidas, si no la más, y todo se vendía.

En estos momentos, en la enología hay una vuelta a lo diferente, al vino de pago, de terruño, y Tritium tiene mucho camino ganado, ya que es lo que siempre han intentado hacer, conservando cepas centenarias y vinificando con levaduras autóctonas.

Como siempre, nuestro secretario ha preparado un reportaje muy amplio sobre la bodega y la zona en la que está implantada que recibiréis una vez completado.

Os deseo una feliz cata a todos y doy paso a Francisco Rubio para que nos cuente su verdad.



Francisco Rubio agradece las palabras de Sebas Olaizola, saluda a todos los asistentes, y comienza a exponer Bodegas Tritium.

Buscando una ligazón con la historia, con el paisaje que la rodea, en Bodegas Tritium apostamos por la restauración de una bodega tradicional del siglo XV, ubicada en el casco antiguo de Cenicero. Una bodega que cuenta con lago de piedra de sillería, tino y trujal, así como con un calado a 10 metros de profundidad. Un lugar pensado para hacer vino, que tiene la sabiduría de generaciones, conectada a la tierra, al entorno, y a la naturaleza.

Se reconstruyó la bodega conservando la estructura original y rehabilitando zonas en desuso para la elaboración, crianza y embotellado de los tintos VIÑAS VIEJAS de TRITIUM. Hoy es un espacio abierto donde se dan cita la tradición, la familiaridad y el trabajo artesano; un lugar de reunión y aprendizaje para todos aquellos que quieran descubrir una de las culturas más arraigadas en nuestras tierras: EL VINO.

Tritium es una bodega antigua, pero adaptada a lo que la gente quiere hoy de una bodega, la hemos preparado para que vengas a comer, hemos preparado un modernísimo comedor con una muy amplia capacidad para que no solo veas una bodega, sino que también disfrutes de una maravillosa comida de productos típicos de la tierra.

Tritium pone a disposición de los amantes del vino una gran variedad de actividades enológicas para todas las edades y gustos. Orgullosos de nuestra tierra y comprometidos con el territorio, la bodega busca compartir con los visitantes su pasión por el vino.

Ofrecemos visitas guiadas, degustaciones personalizadas, catas y maridajes con productos de proximidad. Y, para los que quieran convertirse en enólogos por un día, se ofrece la actividad “Crea tu propio vino”, donde se aprende a elaborar un vino propio y las técnicas básicas para apreciarlo.

En estas visitas, además de conocer en primera persona la arquitectura de la bodega, seguimos todo el proceso de elaboración, desde la recogida de la uva hasta su embotellado.

En lo que a la elaboración se refiere, la utilización de levaduras y enzimas no autóctonas ha traído consigo la irrupción de vinos muy expresivos pero muy parecidos y no localizados. Vinos sin una identidad precisa, porque las levaduras y enzimas seleccionadas actúan en la fermentación de distinta forma y modifican la estructura del vino haciéndolos más homogéneos. Frente a esto, el mecanismo propio de las levaduras autóctonas, que sí se han adaptado a las características del terruño, dejando sitio a otras cualidades más personales de cada zona. En el caso de Bodegas Tritium, nuestras viñas viejas cuentan con cientos de clones diferentes, adaptados todos a su entorno, lo que dota a nuestros vinos de una extraordinaria singularidad. En Francia y en Italia han perdurado este tipo de vinos, como bien saben catadores, sumilleres y profesionales del sector.

Vuestro secretario Jesús, me ha enviado, con los apuntes que le facilité, un Reportaje que recorre todo, desde un apunte de Cenicero, que es un pueblo que está situado encima de infinidad de calados, hasta donde está ubicada nuestra bodega Tritium.

Si estás pasando unos días en La Rioja prepara una visita de la mano de un viticultor a un calado del siglo XV.

Descubre una bodega restaurada en la que te explicaremos con detalle cómo hacían vino los primeros elaboradores de la zona.

Visitaremos una finca centenaria próxima a la bodega, de poco rendimiento pero con una excepcional calidad.

Después, ya en la bodega, un lago de piedra de sillería, tino y trujal, así como un calado a 10 metros de profundidad de 30 metros de largo.

No sé quién dijo aquello de que “el idealismo es el último lujo de la juventud”, pero la frase clava el ideario de Francis Rubio y Javier Fernández Salinas. Dos viticultores que han levantado una bodega con el idealismo como guía. De otra manera no se entiende su forma de actuar, “las cosas hay que hacerlas bien, se hacen como creemos que deben hacerse o no se hacen. Por ejemplo, la cosecha de 2013 no fue lo buena que esperábamos y nuestros vinos top de graciano y garnacha no saldrán al mercado”, nos indica Francis, el enólogo de Tritium. Toda una declaración de intenciones que deja claro que, al menos aquí, las palabras no se las lleva el viento.

Sus comienzos son como los de otros tantos viticultores riojanos. La viña vieja que se salvó de la “quema” -la de hace 30 ó 40 años en la que todo viñedo entrado en años parecía que era viña que debía ser arrancada y relevada por tempranillo, ¡el boom del tempranillo productor!- llegó a sus manos heredada de sus padres. Viña vieja de Cenicero, ahí es nada.

Durante años siguieron vendiendo sus uvas a bodegas de Cenicero, hasta que un buen día se plantaron y decidieron dejar de vender a otros para lanzarse a hacer vino como ellos lo entendían. Esas vides lo merecían, estamos a finales de 2005. Diez años más tarde han recuperado un precioso calado del siglo XVI en pleno Cenicero y, sobre él, han levantado una bodega con mucho gusto, pequeña y coqueta. Todavía siguen elaborando y embotellando fuera, pero el vino ya se cría en su propia bodega. Todo el respeto para ellos y sus cien mil botellas por cosecha.

Únicamente decir que todos sus vinos de autor se embotellan con etiqueta genérica porque son envejecidos en barriles de 500 litros para librarse de ataduras indeseadas: “Pensamos”, nos cuenta Francis, “que a la estructura y calidad de nuestras uvas les va mejor un toque sutil del roble, queremos que mande el fruto y este tamaño respeta mucho más la fruta”. Y es ahí donde comienza la esencia de esta historia de unas barricas que nacieron en Gaillac y que morirán dentro de unas vendimias en Cenicero. “Queríamos hacer las cosas como antes, así lo entendemos nosotros, y la barrica de 225 litros no nos servía”, dice uno mientras el otro asiente, “las de 500 litros van más con nuestra filosofía. Queríamos estas barricas, pero claro, si nosotros apenas podemos colarnos por la entrada del calado, ¿cómo iban a entrar estos grandes toneles?”.

La solución vino de la mano de una tonelería de Gaillac –Tonnellerie du Sud Ouest– que propuso montar las ocho barricas en Francia, desmontarlas para que viajaran a este rincón de La Rioja Alta y volver a montarlas en la bodega. Dicho y hecho. El mecano de Tritium...



Seguiremos hablando de Tritium, de la bodega, de los vinos que vamos a catar hoy, y vuelvo a recordaros que vais a disfrutar cuando recibáis toda la información.

Antes de seguir, el secretario da a conocer los asistentes a esta Reunión del Tanino:

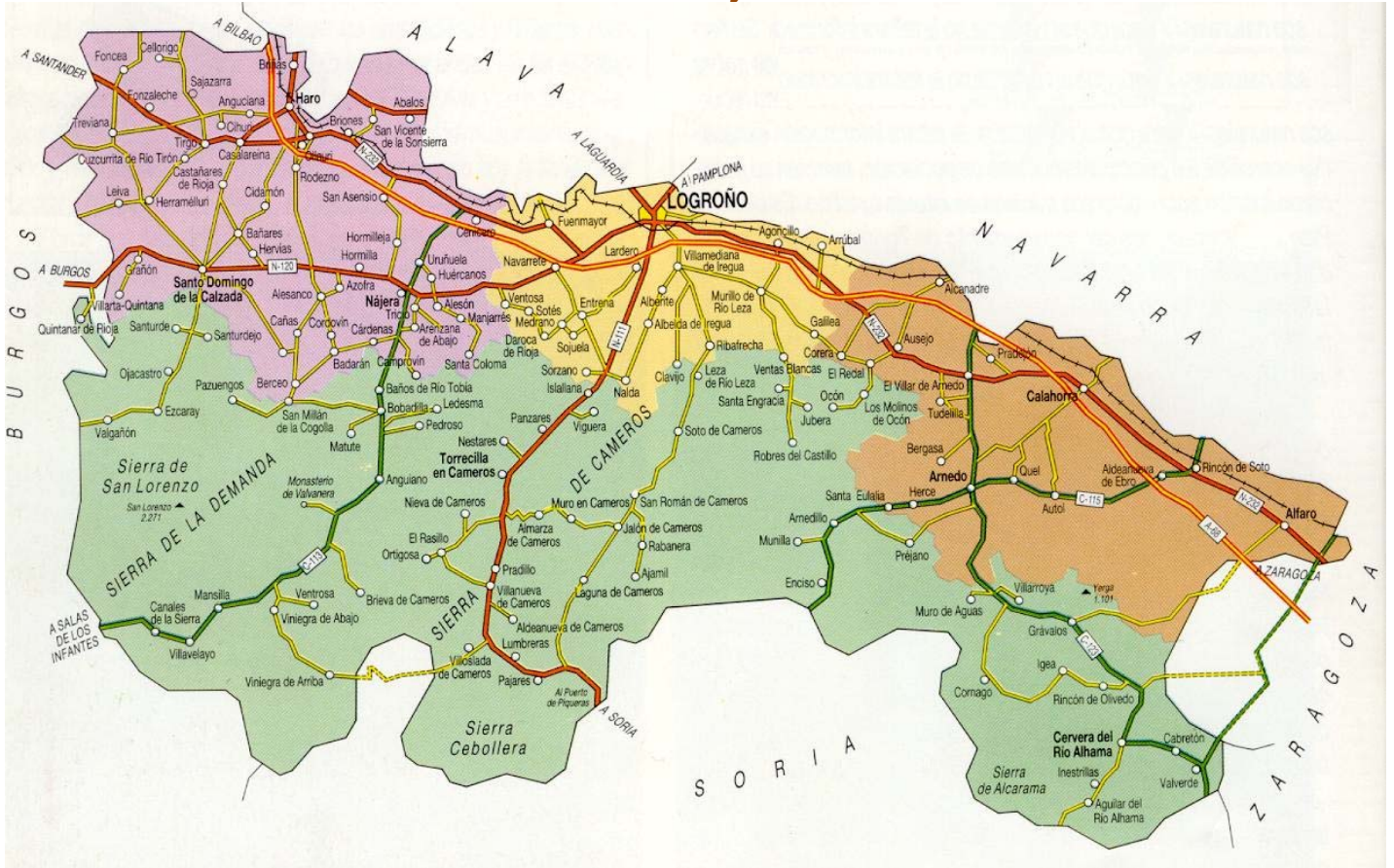
Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Josean Ochoa, Susana Etxarri, Joseba Landa, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Bernard Lalanne, Eduardo Cuenca, Itziar López Vailo, José Rubio Martín.



Ángel de Pedro, riojano y de Cenicero, ha sido invitado por nuestro cofrade Josean Ochoa, ya que igualmente, es amigo del bodeguero Francisco Rubio. Viticultor de toda la vida, con parcelas de viñedos en Cenicero, ha querido estar presente en la Reunión del Tanino para ver el desarrollo de la misma.

Ya se ha hablado con Ángel para que nos ofrezca una Reunión Técnica para el próximo mes de abril. Se informará del Tema.

## La Rioja



## Cenicero



# CENICERO

**BUENOS  
VINOS**





**Cenicero** es un municipio riojano de la comarca de Logroño, en la Rioja Media. Tiene 2176 habitantes y una superficie de 31,76 km<sup>2</sup>. Su densidad de población es de 68,51 habitantes por km<sup>2</sup>. Ostenta el título de muy humanitaria ciudad.

Es un municipio eminentemente agrícola, en donde la vinicultura es el principal producto. Cenicero se sitúa en la orilla derecha del Ebro al lado del río Najerilla. El terreno que ocupa está constituido por terrazas naturales que se prestan al cultivo de la vid.

En un meandro del Ebro, bordeada por el Najerilla, se alza Cenicero entre terrazas naturales llenas de vides y pequeñas huertas. Tras ella, al norte, se ve la sierra de Cantabria que separa el valle del Ebro de la Llanada alavesa. Está protegida de las lluvias del Cantábrico, pero recoge su humedad, lo que hace que las uvas se desarrollen formidablemente.



Parece ser que el nombre de Cenicero proviene de la época en la que los primitivos pastores del lugar dejaban montones de cenizas en sus hogueras a orillas del río Ebro. Hasta 740 estuvo ocupada por los árabes. Fue aldea de Nájera hasta 1636, cuando por decreto se constituyó como villa independiente con derecho a «horca y picota».

Cenicero presume de heroica gesta en la I Guerra Carlista: Zumalacárregui pasó el Ebro para apropiarse de un convoy que se dirigía a Logroño. Medio centenar de lugareños, defensores de la causa liberal se refugiaron en la iglesia y resistieron 26 horas. La estatua de la Libertad erigida recientemente en Cenicero recuerda la gesta ocurrida en octubre de 1834.

Sus límites son el río Ebro por el norte, el río Najerilla por el oeste, una cañada de ganados al sur le separa de Huércanos y Urruñuela, y por el este Fuenmayor y Navarrete.

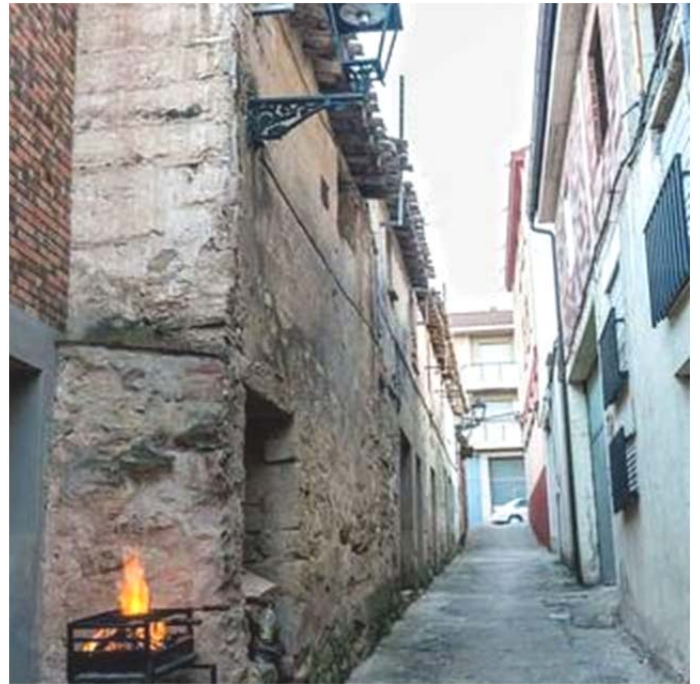
## Como estaba la bodega cuando Tritium la compró

Las entrañas de Cenicero están plagadas de bodegas, muchos de ellas centenarias, que llevan abandonadas décadas, desde que se puso en marcha la cooperativa del pueblo en los años 60. Décadas en las que sus muros han caído en gran parte y en las que la humedad y los escombros se han adueñado del espacio. Esos calados son hoy en día una joya por explotar para quienes están dispuestos a recuperar la esencia de las bodegas pequeñas y familiares que durante siglos fueron patrimonio local.



Un ejemplo de ello es la bodega Tritium. «Hasta ahora, para hacer nuestros vinos dependíamos de otras bodegas. Siempre hemos tenido la ilusión de tener la nuestra e incluso llegamos a comprar unos terrenos para hacer una nueva. Pero cuando vimos este calado no nos lo pensamos. Nos pareció mucho más especial que hacer construir una desde cero», explica Francisco Rubio, que junto a Javier Fernández y Alejandro Campo, son los encargados de haber puesto en marcha este, como dice él, «sueño». La bodega, del siglo XV, cuenta con lago de piedra de sillería, tino, trujal y un calado a 10 metros de profundidad de 30 metros de largo y de todo ello se ha conservado todo lo que se ha podido, que es casi todo.





Como explican en su web, se trata de «un paso atrás para mirar al futuro», y su objetivo es ofrecer catas, visitas, comidas....

Acciones como estas, que escasean en la localidad ya que los calados de Cenicero siguen en su mayoría abandonados, son una forma no solo de poner en marcha un negocio, sino de ayudar a la conservación del patrimonio y dar vida y mejorar el estado de calles como las del barrio de Las Travesías de los caballeros. «Los vecinos están encantados. Han pasado de tener un edificio en ruinas que era un peligro a pasar cada día por un espacio rehabilitado y cuidado que, además, atraerá a gente y llenará de vida las calles de la localidad».

Buscar el potencial. En este caso, según explica el bodeguero, este proyecto era lo que pedían sus vinos. «Nuestra producción es pequeña, hacemos vinos diferentes con cepas de 90 años... Siempre me han gustado las cepas viejas, cuando todo el mundo las arrancó yo las mantuve porque creía que tenían potencial», explica Francisco. Por eso, su objetivo es que las catas y visitas sean muy personales: «La gente agradece que el que te enseña la bodega y de habla sobre el vino sea el mismo que está en la viña».



La antigua ermita «Nuestra Señora de Arcos», a tan sólo 13 kilómetros de Cenicero. Es un antiguo templo paleocristiano. Fue el primero en dedicarse al culto en la península ibérica. Monumento artístico nacional que data del siglo III. Las columnas fueron recuperadas de una antigua edificación romana que databa del siglo I en Tritium, actualmente Tricio. Es un lugar muy interesante para visitar.

La historia de Bodegas Tritium nace del cariño personal a los viñedos viejos. Un cariño que nos permite disponer hoy de ocho hectáreas de cepas, cuya edad oscila entre los 90 y los 113 años. Se trata de fincas que jamás se sumaron a los dos grandes arranques masivos en La Rioja: el primero en los años 60-70, alentado por la mecanización en las tareas de viticultura y el segundo, relacionado con la llegada de las multinacionales al sector en los 80-90.

En los años 60-70, para permitir el trabajo mecanizado y facilitar la entrada del tractor, se arrancaron viñas, al contrario que en Francia, donde los viticultores adaptaron el tractor a la anchura de las viñas tradicionales. Por otro lado, la llegada de grandes grupos a Rioja trajo como resultado una fuerte demanda de uva dentro de la Denominación de Origen Rioja. Esto, sumado a los buenos precios de la uva (sin apenas diferenciar calidades), supuso la sustitución de cepas antiguas (de menor producción) por otras nuevas. La pérdida de viñedo y patrimonio vinícola fue muy elevada, en aras de mayores rendimientos.

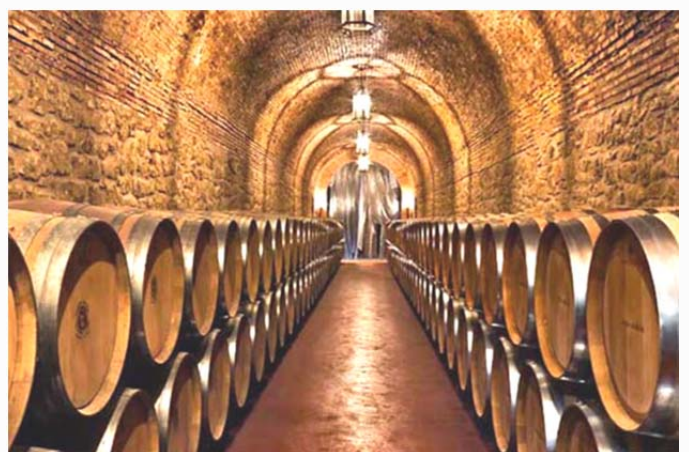
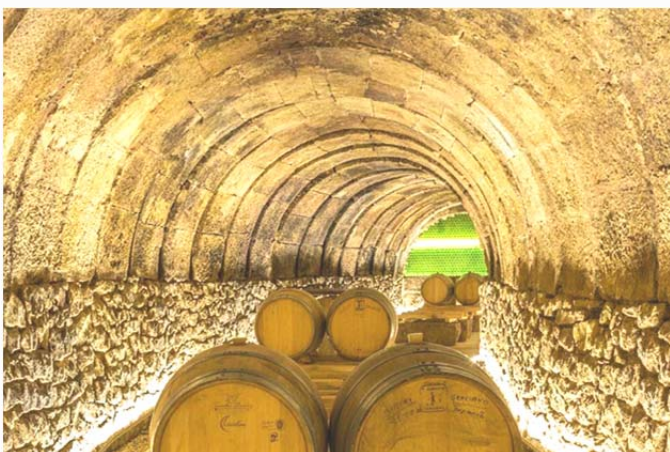
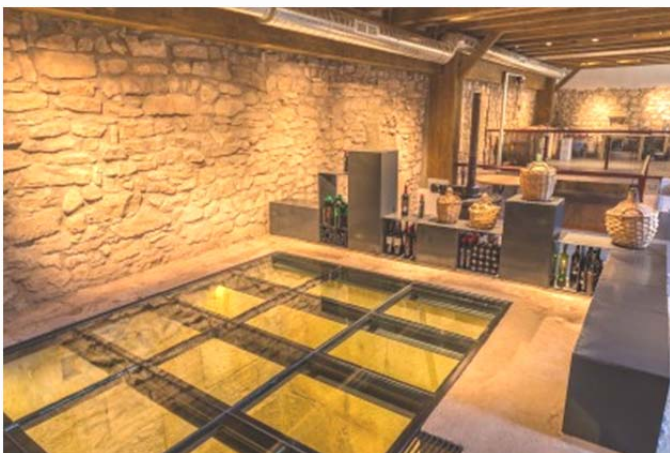


Con un claro compromiso de hacer honor a las mejores uvas de cepas centenarias, dos amigos de la infancia sumaron sus inquietudes y pensaron que, con el apoyo de estas viñas, podían hacer algo diferente. Así, mezclando ambición con humildad y, guiados por una forma diferente de entender la agricultura y el vino, en Bodegas Tritium se cuajó la idea de elaborar vino artesanalmente con su propia marca: un vino bien hecho y respetuoso con la tierra.

Quedaba de este modo materializado un proyecto vinculado a una honda tradición viticultora, a través de cinco generaciones de la misma familia dedicadas al cultivo de la vid en Cenicero y Tricio. De esta localidad riojana, de rico pasado romano, es de donde surge el nombre de nuestra bodega: Bodegas Tritium. TRITIUM: TODA UNA HISTORIA PARA UN NOMBRE. Tritium es el topónimo latino de Tricio que con la llegada de los romanos alcanzó su máximo esplendor en los siglos I y II. Tritium fue uno de los centros de producción cerámica de terra sigillata hispanica más importantes de Occidente. De sus numerosos alfares salieron infinidad de piezas cerámicas de gran calidad que eran muy apreciadas en el territorio romano. Desde Tritium, a través de las calzadas, y por la vía fluvial del Ebro que arrancaba en Vareia para desembocar en el Mediterráneo, llegaron los productos de terra sigillata a gran parte de las ciudades del Imperio Romano.

La importancia de esta zona se puede apreciar en la abundancia de hallazgos de cerámica romana, y en los monumentales restos arquitectónicos conservados en una construcción basilical paleocristiana, la ERMITA DE SANTA MARÍA DE ARCOS, levantada con elementos romanos, y situada en la calzada romana.

Los restos cerámicos que aparecen en las imágenes de de esta página emergieron durante el cultivo de las tierras en las que están enclavadas las plantaciones de Tritium.



**T** B O D E G A S  
T R I T I U M





La historia de Bodegas Tritium nace del cariño personal a los viñedos viejos. Un cariño que nos permite disponer hoy de ocho hectáreas de cepas, cuya edad oscila entre los 90 y los 113 años. Se trata de fincas que jamás se sumaron a los dos grandes arranques masivos en La Rioja: el primero en los años 60-70, alentado por la mecanización en las tareas de viticultura y el segundo, relacionado con la llegada de las multinacionales al sector de los 80-90.

En los años 60-70, para permitir el trabajo mecanizado y facilitar la entrada del tractor, se arrancaron viñas, al contrario que en Francia, donde los viticultores adaptaron el tractor a la anchura de las viñas tradicionales. Por otro lado, la llegada de grandes grupos a Rioja trajo como resultado una fuerte demanda de uva dentro de la Denominación de Origen Rioja. Esto, sumado a los buenos precios de la uva (sin apenas diferenciar calidades), supuso la sustitución de cepas antiguas (de menor producción) por otras nuevas. La pérdida de viñedo y patrimonio vinícola fue muy elevada, en aras de mayores rendimientos.



En el mundo de la enología, se denominan vinos terroir a aquellos que cuentan con unas características inigualables, tan peculiares que ayudan a quien los prueba a describir su procedencia. Pero, hagamos un poco de historia: hace unos 20 años todos los vinos eran terroir. De hecho, en la cata podían diferenciarse las distintas zonas o pueblos e incluso las parcelas de procedencia.

Cada pequeña zona tiene su propia cultura vitícola, una identidad distinta en función de la tierra, el clima o la altitud donde se sitúen los viñedos. En tiempos pasados, La Rioja contaba con diversidad de clones de cepas adaptados a este entorno específico que lo hacían diferente a otros. Hoy, sin embargo, estos vinos están en España en peligro de extinción, debido a la utilización de unos pocos clones seleccionados. En el caso de Rioja, en los últimos 20 años se han podido plantar 30.000 nuevas hectáreas con menos de seis clones.

Ubicada en el casco antiguo de Cenicero Bodegas Tritium es una espectacular bodega restaurada del S.XV donde disfrutan compartiendo su pasión por el vino en cada visita. Además de conocer en primera persona la arquitectura de la bodega seguirás todo el proceso de elaboración de sus vinos. La bodega cuenta con un lago de piedra de sillería, trujal, tino y peculiar calado a 10 metros de profundidad, además de 30 hectáreas de viñedo de las cuales 9 son viñedos centenarios donde generaciones familiares han preservado y mimado sus antiquísimas cepas con la esencia del mejor Rioja





El equipo de Tritium está formado por Javier Fernández, Francisco Rubio y Alejandro Campo, quienes han hecho de la viticultura y la enología su proyecto vital. Ellos están dedicados por completo a sus tierras y a sus vinos. Cuerpo y alma puestos solo al servicio de lo que hacen con sus viñedos, sus vinos y sus pocas botellas.







### Objetivos de la poda en viñedos

- 1.- Contribuir a establecer la forma de la planta y su posterior mantenimiento a fin de lograr la mayor operatividad y eficiencia en las labores propias del cultivo.
- 2.- Evitar el envejecimiento de la cepa mediante la renovación de sus partes.
- 3.- Limitar el número de yemas a fin de mantener el equilibrio entre la producción de frutos y la producción de madera, lo que permitirá asegurar una capacidad adecuada de la planta.
- 4.- Seleccionar yemas fértiles.
- 5.- Regular los brotes y por lo tanto el número y tamaño de los racimos.
- 6.- Distribuir armónicamente las unidades de carga en la planta, según su capacidad, para mantener producciones adecuadas y uniformes en el tiempo.



### CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O.Ca RIOJA

<b>1987</b>	Muy Buena	<b>1998</b>	Muy Buena	<b>2009</b>	Muy Buena
<b>1988</b>	Buena	<b>1999</b>	Buena	<b>2010</b>	Excelente
<b>1989</b>	Buena	<b>2000</b>	Buena	<b>2011</b>	Excelente
<b>1990</b>	Buena	<b>2001</b>	Excelente	<b>2012</b>	Muy Buena
<b>1991</b>	Muy Buena	<b>2002</b>	Buena	<b>2013</b>	Buena
<b>1992</b>	Buena	<b>2003</b>	Buena	<b>2014</b>	Muy Buena
<b>1993</b>	Buena	<b>2004</b>	Excelente	<b>2015</b>	Excelente
<b>1994</b>	Excelente	<b>2005</b>	Excelente	<b>2016</b>	Muy Buena
<b>1995</b>	Excelente	<b>2006</b>	Muy Buena	<b>2017</b>	Muy Buena
<b>1996</b>	Muy Buena	<b>2007</b>	Muy Buena	<b>2018</b>	Buena
<b>1997</b>	Buena	<b>2008</b>	Muy Buena		



Bodegas Tritium se encuentra en La Rioja Alta, donde sus viñedos albergan cepas centenarias de gran calidad.

Los vinos de la bodega han ido creciendo y desarrollándose para adaptarse a nuevos perfiles de consumo, con el objetivo de conseguir una reorganización más coherente y directa de sus productos para reforzar comercialmente la marca.

### **Una marca reconocida en el mercado**

El cambio de estrategia de la compañía pasó de ser retador a liderar una nueva 'hornada' de vinos. Para ello, se redefinió completamente la gama para que tuviera coherencia y se identificaran cada uno de los vinos que la componen.

El resultado es una nueva gama más directa, sólida y eficaz comercialmente; con productos poseedores de una presencia moderna y potente que destacan los valores de la marca Tritium y su imaginario.

El distribuir el portfolio en 3 gamas: Básica, Premium y la Icon (El largo) ha permitido que los clientes y distribuidores perciban con más claridad la propuesta.

La gama Basic, la más accesible, plasma la grafía T de Tritium sobre la representación del viñedo imitando una firma, una acuarela. Esta grafía obtiene diferentes tonalidades según la variedad de vino que vista: blanco, rosado, tinto seis meses, crianza y reserva.



## VIURA

Viura, Macabeo, Alcañol, Blanca de Daroca, Forcalla, Gredelín, Perpiñán... diferentes nombres para una misma variedad. Una variedad que se erige como una de las más respetadas, y de mayor potencial de España, e indiscutible **protagonista del viñedo catalán y riojano**.

En el artículo de hoy nos apetece profundizar en las bondades y características de, según se prefiera, la **Viura** (nombre con el que se conoce a esta variedad en Rioja), o **Macabeo** (nombre catalán de la misma).

Los **orígenes de esta variedad**, aunque no están del todo claros, parecen encontrarse en la cuenca del río Ebro.

La Viura, o Macabeo, ofrece vinos de **notable acidez**. Vinos extraordinariamente frescos cuando son jóvenes, y muy aptos para el envejecimiento tanto en botella como en barrica de roble.

Precisamente esa gran **capacidad de envejecimiento** sería la responsable de que la Viura se haya convertido en una imprescindible en la Rioja, cuna de las largas crianzas en barrica, así como en Cataluña, donde la Macabeo aporta estructura para que los Cavas consigan envejecer durante años sin perder frescura.



## TEMPRANILLO

La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica.

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.



## GRACIANO

**Graciano** es una variedad de uva autóctona y minoritaria en la D.O.Ca Rioja.

El interés por las variedades autóctonas surge de sectores muy diversos. Por una parte están los sumilleres y líderes de opinión, que continuamente demandan vinos diferentes con los que satisfacer la curiosidad de consumidores “experimentalistas”, por otra parte los movimientos reivindicativos de la comida y bebida tradicionales, como “slow food” y por otra las bodegas, que ven en las variedades de uva tradicionales adaptadas a nuestro suelo y clima una salida al problema del cambio climático en la viticultura española.

Tampoco hay que olvidar que la reducción del número de variedades cultivadas de vid es un proceso que supone un empobrecimiento de la diversidad y del patrimonio, conocido como “erosión genética”, con graves perjuicios para el medio ambiente. La variedad Graciano presenta una mayor resistencia a plagas y enfermedades que la variedad Tempranillo.

Produce un mosto de color rojo vivo, importante acidez, aroma agradable y muy peculiar; es la más aromática de todas las variedades tintas autorizadas en la D.O.Ca Rioja. Desde nuestra bodega pretendemos salvaguardar lo que constituye la diferencia de sus vinos, identidad y originalidad, y que les hace ser demandados por los consumidores. El éxito de un producto está en exaltar sus características específicas diferenciales, minimizando lo que le asemeje a otros vinos.



## GARNACHA

La **garnacha** (en francés **grenache**) es un tipo de uva sobre cuyo origen siempre ha habido incertidumbre. Hasta hace pocos años, se consideraba de origen español, pero estudios recientes han demostrado su existencia en Cerdeña desde hace 3200 años. Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia y en el valle de San Joaquín de California.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados.

Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca. Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o *bricking*) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y alquitrán. Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut.



## GARNACHA BLANCA

**La Garnacha Blanca** es una variedad de uva blanca de vino que está relacionada con la uva garnacha tinta. Se encuentra, sobre todo, mezclada en los vinos del Ródano y en el noreste de España. Los vinos se caracterizan por un gran grado de alcohol y por una baja acidez, con notas cítricas y herbáceas. Su vigor puede dar lugar a la sobreproducción y a la flacidez. En cualquier

caso, si se controla su rendimiento, puede contribuir al sabor y a la longitud de las mezclas, particularmente con roussane. Desde los años 1980, ha sido la quinta uva blanca de vino más plantada en Francia después de la ugni blanc, la chardonnay, la semillón y la sauvignon blanc.

Tiene racimos de tamaños no muy grandes y compactos. Las bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color amarillo-verdoso. Se ha usado tradicionalmente sola o mezclada con macabeo, parellada, moscatel o Pedro Ximénez para hacer mistela. Produce vinos de gran cuerpo y mucho alcohol, de color amarillo paja; desprende aromas florales y afrutados.

**Garnacha Blanca en La Rioja.** Es una variedad que menos superficie ocupa de todas las autorizadas en Rioja y puede proceder de una mutación de la Garnacha Tinta. Variedad muy parecida en su comportamiento enológico a la Garnacha Tinta (vinos alcohólicos y ricos en extracto, pero escasos en aroma y acidez), cultivada en zonas frescas produce un vino agradable y con buena acidez.

En Rioja cada vez se encuentra más en solitario o marca el ensamblaje de blancos importantes de la región. Navarra ha pasado de 2,5 hectáreas en 2005 a 123 en la actualidad, abandonando así su condición de variedad minoritaria. En Aragón está llamando la atención de productores particularmente inquietos y, además, empieza a interesar fuera de sus áreas tradicionales en su cultivo.

**Regiones vinícolas.** Según la Orden APA/1819/2007, la uva garnacha blanca es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña, conociéndose en esta última como garnatxa blanca y lladoner blanc.

Es variedad principal en la Denominación de Origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta y su uso está autorizado en Cariñena, Cigales, L'Empordà-Costa Brava, Navarra, Priorato y Somontano, y Rioja. Se permite en los vinos blancos de rioja pero no es ampliamente utilizada debido a la tendencia de su mosto a oxidarse fácilmente.

La garnacha blanca es una importante variedad en el Valle del Ródano francés, a menudo mezclada con roussane en los vinos siendo incluida en algunos vinos tintos. Es componente mayoritario en los vinos las AOC Châteauneuf-du-Pape y Côtes du Rhône. Se permite incluir más de un 10 % de garnacha blanca en los vinos tintos de la AOC Côtes du Rhône. En la AOC Rivesaltes, la uva es usada como un componente de mezcla en algunas regiones donde se realizan vinos *vin doux naturel*.

Casi la mitad de las plantaciones francesas de garnacha blanca están localizadas en la región del Rosellón, donde la uva es a menudo mezclada con rousanne, marsanne, viognier y rolle. En las zonas altas del Valle Agy, se están empezando a plantar en su variado terruño

# Bodegas y Viñedos

## TRITIVUM



### Variedad

Garnacha 100%

### Región y Viñedos

Viñedos situados en Cenicero (corazón de la Rioja Alta). Los viñedos tienen una edad comprendida entre 90 y 111 años. El cuidado de estas viñas es prácticamente ecológico con una agricultura muy integrada. El suelo es predominantemente arcillo calcáreo, en parcelas de canto rodado. La producción de estas viñas es inferior a 1kg cepa (2.800kg./ha. o de 20 hectolitros/hectárea) de manera natural (sin aclareo).

### Crianza

La crianza se ha realizado en barrica nueva de Roble Francés de 225L. durante 12 meses, y 250L. durante 3 meses.

### Cata

**Color:** Precioso color picota con deslumbrante ribete rubí azulado.

**Nariz:** Muy frutal (cereza, fresa del bosque), fresco, expresivo.

**Boca:** Muy frutal, goloso, estructurado, fresco y equilibrado.

### Datos analíticos

Alcohol (%vol. 14,5%

Azúcares residuales (g/L): 1,2 g/L

Acidez total (g/L): 5,1 g/L

### Maridajes

Carnes blancas, cocidos y quesos

*Temperatura de Servicio* 15-16 °C



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **LAS GARNACHAS**

Bodega / Denominación: **TRITIUM – D.O.Ca. RIOJA**

Añada: **2018**

Uvas presentes y en % Grados: **GARNACHA 100% - 14,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración: **3 meses.**

Tipo de barrica: **Barrica Nueva de Roble Francés 225L**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL MUY BIEN

LIMPIDEZ: **BRILLANTE**

BRILLO:

INTENSIDAD COLOR: **MUY BIEN – MEDIO / ALTO**

COLOR VINO: **GROSELLA – CEREZA**

RIBETE:

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS - FINAS**

**NOTA CATA VISUAL: 9 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **NORMAL**

POTENCIA: **NORMAL**

ELEGANCIA: **MUY BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): **Fruta roja - Pimiento**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Pimienta**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

**NOTA CATA OLFATIVA: 27 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **ELEGANTE - POTENTE**

PASO EN BOCA: **EXCELENTE**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **MADUROS**

PRESENCIA ALCOHOL: **POCA**

ACIDEZ: **POCA ACIDEZ Y CIERTO AMARGOR AL FINAL**

VÍA RETRONASAL AROMAS:

POSTGUSTO: **FRUTAS ROJAS**

CALIDAD DE LOS SABORES: **Frutas rojas – Confituras – Toque salino (Madera/nada Animales/nada)**

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

**NOTA CATA GUSTATIVA: 54 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO – MUY BUENA ESTRUCTURA – EQUILIBRADO – REDONDO**

Vino muy versátil para maridar.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**

# Bodegas y Viñedos

## TRITIUM



### *Variiedad*

Tempranillo 100%

### *Elaboración*

Viñedos situados en Cenicero (corazón de la Rioja alta) una de de las ciudades con más prestigio. Los viñedos tienen una edad comprendida entre 90 y 111 años. El cuidado de estas viñas es prácticamente ecológico con una agricultura muy integrada y abono orgánico. El suelo predominantemente calcáreo

### *Crianza*

La crianza se ha realizado en barrica nueva de Roble Francés de 500L. durante 16 meses.

Alcohol (%)vol. 14,5%

Lágrima con color.

### *Cata*

**Color:** Cereza intenso de media capa, limpio y brillante.

**Nariz:** Muy frutal, cereza, frambuesa.

**Boca:** Agradable, fresco, equilibrado y sedoso

### *Maridaje*

Todo tipo de legumbres y carnes blancas.

*Temperatura de Servicio* 15-16 °C



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **TRITIUM TEMPRANILLO**

Bodega / Denominación: **TRITIUM – D.O.Ca. RIOJA**

Añada: **2017**

Uvas presentes y en % Grados: **TEMPRANILLO 100% - 14,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración: **16 MESES**

Tipo de bodega: **BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA 500L**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL MUY BIEN

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **OPACO**

INTENSIDAD COLOR: **MUY BIEN**

COLOR VINO: **PICOTA OSCURA**

RIBETE: **MORADO**

CAPA: **MUY GLICÉRICO**

LÁGRIMA: **PERSISTENTE – DENSA**

**NOTA CATA VISUAL: 9 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **NORMAL**

POTENCIA: **NORMAL**

ELEGANCIA: **MUY BUENA - EXCELENTE**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **FRUTA ROJA – LIGERO ACETATO - MINERAL**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Levadura fresca**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Ligera fruta roja**

**NOTA CATA OLFATIVA: 23 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **NORMAL**

PASO EN BOCA: **NORMAL**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **ASTRINGENTES - LIGERO**

PRESENCIA ALCOHOL: **LIGERO AMARGOR**

ACIDEZ:

VÍA RETRONASAL AROMAS:

POSTGUSTO: **LIGERO AMARGOR**

CALIDAD DE LOS SABORES: **MINERAL**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **FRUTA MADURA – COMPOTA**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

**NOTA CATA GUSTATIVA: 48 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD: VINO ELEGANTE – EQUILIBRADO – FÁCIL DE BEBER**

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**

**80 / 100**

# Bodegas y Viñedos

## TRITIVUM



### Variedad

100% Graciano - 2015

### Región y Viñedos

Viñedos situados en Cenicero (corazón de la Rioja Alta). Una de las ciudades con más prestigio. El cuidado de estas viñas es prácticamente ecológico con una agricultura muy integrada. El suelo es predominantemente arcillo calcáreo, en parcelas de canto rodado. La producción de estas viñas es inferior a 1kg cepa (2800kg./ha. o de 20 hectolitros/ha.)

### Crianza

La crianza se ha realizado en barrica nueva de Roble Francés de 225L. durante 12 meses y 6 meses en barrica de Roble Francés de 500L de segundo año.

### Cata

**Color:** Rojo picota casi negro de capa alta, limpio y brillante, ribete violáceo, lágrima abundante y densa.

**Nariz:** Muy intensa, frutas negras, floral, violeta, rama de geranio, mineral, mina de lápiz, chocolate, café, elegante, poderoso.

**Boca:** Envolvente, muy largo, progesto frutal, sedoso, gran estructura y con acidez sobresaliente.

### Datos analíticos

Alcohol (%)vol. 14,5%

Azúcares residuales (g/L): 1,1 g/L

Acidez total (g/L): 5,2 g/L

### Maridajes

Carnes blancas, arroces, legumbre.

*Temperatura de Servicio* 15-16 °C



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **EL LARGO**

Bodega / Denominación: **TRITIUM – D.O.Ca. RIOJA**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **GRACIANO 100% - 14,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración: **225L DURANTE 12 MESES / 500L 6 MESES**

Tipo de barrica: **BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA 225L / SEGUNDO AÑO 500L**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL BIEN

LIMPIDEZ: **LIMPIO – OSCURO DENSO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **BIEN**

COLOR VINO **CEREZA OSCURA**

RIBETE: **ALGO ROSADO**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS**

**NOTA CATA VISUAL: 8 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **NORMAL**

POTENCIA: **NORNAL**

ELEGANCIA: **BUENA**

AROMAS: **TOQUE A ALCOHOL – TOQUE CÍTRICO Y DE VAINILLA**

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **CONFITURAS**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **CUERO**

**NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **NORMAL**

PASO EN BOCA: **NORMAL**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **VERDES**

PRESENCIA ALCOHOL: **MUCHA**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO**

VÍA RETRONASAL AROMAS:

POSTGUSTO: **ALGO ASTRINGENTE AL FINAL**

CALIDAD DE LOS SABORES: **ENTRADA LIGERA – TOQUE ÁCIDO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **MINERAL**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Buen vino de entrada fina, con poca complejidad. Con buena nariz. Nos parece que la acidez desequilibra el sabor**

**NOTA CATA GUSTATIVA: 43 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD:** Buen vino, aunque tiene acidez y falta complejidad. Nos ha parecido que la uva es más difícil de valorar.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**

# Bodegas y Viñedos

## TRITIVM



### *Variedad*

Tempranillo blanco – Garnacha blanca

### *Elaboración*

*Edición Limitada* 2.500 botellas

Peculiares maceración del mosto con los hollejos durante 24 horas, con el fin de garantizar la máxima de extracción de aromas. Deboubage fría durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura de 17°C. Crianza en Barricas de Acacia.

### *Cata*

**Color:** Amarillo pálido.

**Nariz:** Aromas de fruta blanca (peras) y plátanos, con ligeras notas florales.

**Boca:** equilibrado, con una acidez refrescante que está muy bien integrada.

El retrogusto es agradable y sutil

### *Observaciones*

Debido a su método de elaboración artesanal este vino puede presentar precipitaciones, por lo que se recomienda decantarlo antes de su consumo.



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **DUALIS – EDICIÓN LIMITADA**

Bodega / Denominación: **TRITIUM – D.O.Ca. RIOJA**

Añada: **2017**

Uvas presentes y en % Grados: **TEMPRANILLO BLANCO – GARNACHA BLANCA – 13,5°C**

Botellas: **2.500**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **BARRICAS DE ACACIA**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL MUY BIEN

LIMPIDEZ: **BRILLANTE - LIMPIO**

BRILLO:

INTENSIDAD COLOR: **BIEN**

COLOR VINO **AMARILLO DORADO**

RIBETE: **CEREZA**

CAPA: **¿NARANJA?**

LÁGRIMA: **ABUNDANTES**

**NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **NORMAL**

POTENCIA: **NORMAL**

ELEGANCIA: **BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Albaricoque – Plátano – Pera blanca**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Espesias “inespecífico”**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Balsámicos - Minerales**

**NOTA CATA OLFATIVA: 26,5 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA POTENTE

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **MUY BUENA**

PASO EN BOCA: **MUY BUENA**

FINAL EN BOCA. **MUY BUENO**

TANINOS: **ATERCIOPELADOS**

PRESENCIA ALCOHOL:

ACIDEZ: **VERDE – VIVO -**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **Compota (Al principio, luego desaparece)**

POSTGUSTO: **LARGO – PERSISTENTE**

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Serie frutal – Fruta blanca – Floral – Mineral y con acidez y potencia. Compota y a su vez cítrico. (No encontramos el nombre del matiz: Magnolio o Jazmín)**

**NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD: EXCEPCIONAL POR ÚNICO – EQUILIBRIO – EXTRAÑO – POTENTE – MUY DIFÍCIL.**

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**

## **MENÚ KASKAZURI**



- *Tataki de salmón con salsa teriyaki*
- *Pimientos rellenos de bechamel de mejillón*
- *Corvina con salsa americana*
- *Costillar de ternera en su jugo y patatas asadas*

### **POSTRE**

- *Canelón de piña relleno de su mouse y con helado de mango*

## FOTOS DE LA REUNIÓN



El presidente Sebas Olaizola cierra la Reunión de Capítulo de febrero con Bodegas Tritium, agradeciendo a Francisco Rubio la Conferencia que nos ha ofrecido coincidiendo con lo expuesto al principio: Nos ha descubierto su saber hacer por lo auténtico, consiguiendo con cepas centenarias la calidad de los vinos que hemos catado.

A los socios/as cofrades del Tanino por su participación en la conferencia, tomando apuntes de los vinos y por las catas realizadas.

Y por último, agradecer una vez más a Antton Otaegui, el menú ofrecido para los vinos de Tritium, que han armonizado con cada plato.



Donostia, 27 de febrero de 2020.