



# *Cofradía del Vino El Tanino*

## *Reunión Técnica: El Vino*



*28 octubre 2021*



## CENICERO



El día 28 de Octubre de 2021 se celebró en el Restaurante Kaskazuri la Reunión Técnica con Ángel de Pedro, Agricultor de Cenicero, con los asistentes que se detallan a continuación: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josean Ochoa, Ángel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Susana Arregui, Bernard Lalane, Eduardo Cuenca.



BIENVENIDA:

Buenas noches a todos. Hoy vamos a realizar la primera Reunión técnica tras el parón por culpa de la pandemia (y que no vuelva) y la primera en que traemos a un invitado para que nos aporte conocimiento sobre el mundo del vino.

Todos sabemos que para hacer vino hay que romper unas cuantas uvas y después trabajar su mosto hasta tener un vino. También sabemos que las uvas no son de buena calidad sin ciertos cuidados, y que su mosto tendrá que pasar por una fermentación alcohólica, seguramente otra maloláctica, posiblemente un tiempo de crianza en barrica y un periodo variable en botella antes de terminar siendo un vino redondo. Y que si todo ese proceso no se realiza lo mejor posible (todo tiene un precio), el resultado tampoco lo será.

Nuestro invitado de hoy, que ya estuvo con nosotros justo antes del comienzo de la pandemia en la ocasión en que nos visitó bodegas Tritium, es un agricultor de Cenicero que siempre ha trabajado la tierra. Él nos contará las etapas por las que ha pasado y los proyectos en los que está inmerso. Pero os adelanto que sabe de campo, de preparación del terreno, del cuidado de la viña a lo largo del año, de vendimia y hasta de elaboración del vino. Pude visitarle este verano en Cenicero donde visité su precioso calado y caté un vino, directamente de la barrica, que me dijo que era su primera elaboración. La verdad es que este vino me dejó sin palabras porque pensé que me estaba tomando el pelo y que aquello tan bueno no podía ser la primera vez de alguien.

Bien, os presento por tanto, a Ángel de Pedro, agricultor, como a él le gusta decir, que nos va a contar como si de una charla de amigos se tratase -y además lo es- cómo es el mundo vinícola desde su punto de vista. Creo que va a ser muy interesante; cuanto menos os cortéis preguntando, más interesante será.



Ángel de Pedro agradeció las palabras de Sebas, y comentó a los asistentes que llevando muchos años de agricultor en Cenicero y conociendo bien el terreno, su pasión siempre ha sido cosechar una buena uva y hacer un buen vino. Que le gustaría que los presentes le hagan toda serie de preguntas, que tratará de contestar a todos.

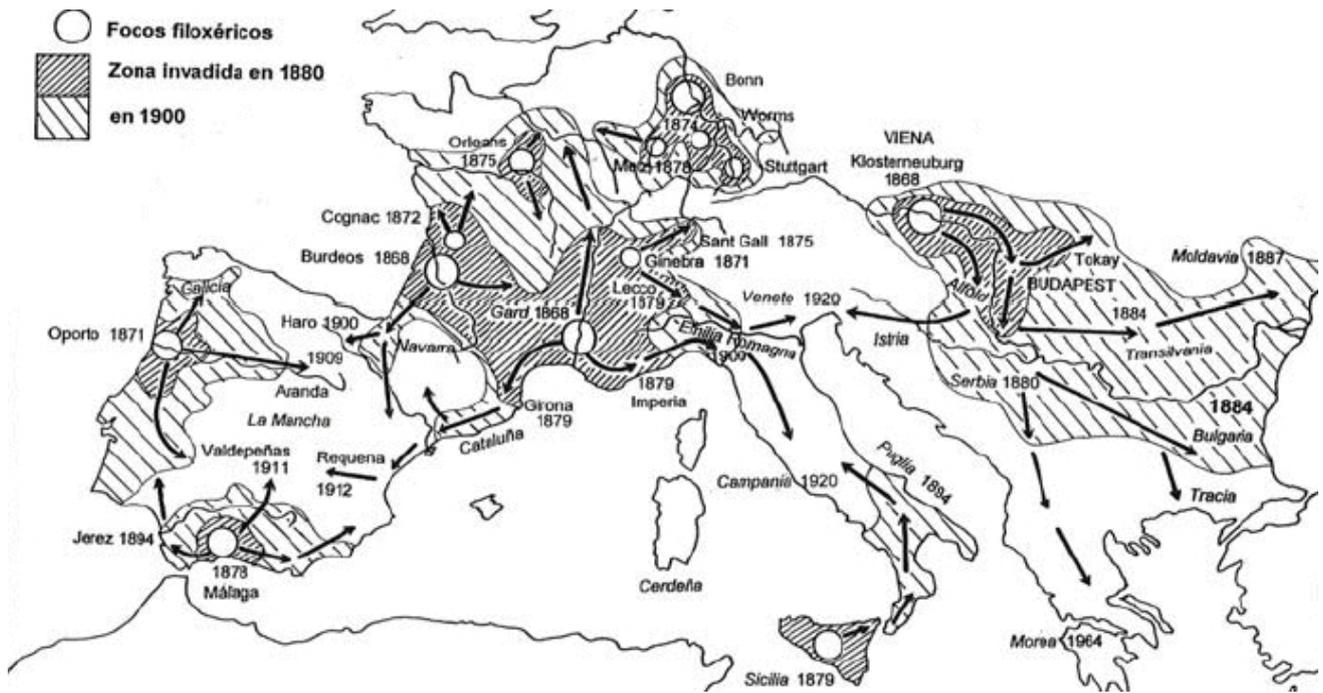
Empieza comentando que en Cenicero tiene 60 hectáreas de viñedo, compró un calado donde se realiza la prensa de las uvas y que en 2017 la helada asoló la viña.

Pero antes de seguir, quiere en principio hablar de la Filoxera, ya que fue la plaga que cambió toda la viticultura que existía hasta ese momento, principalmente porque los viticultores franceses comenzaron a aparecer por la zona y transformaron y modernizaron la viticultura local.

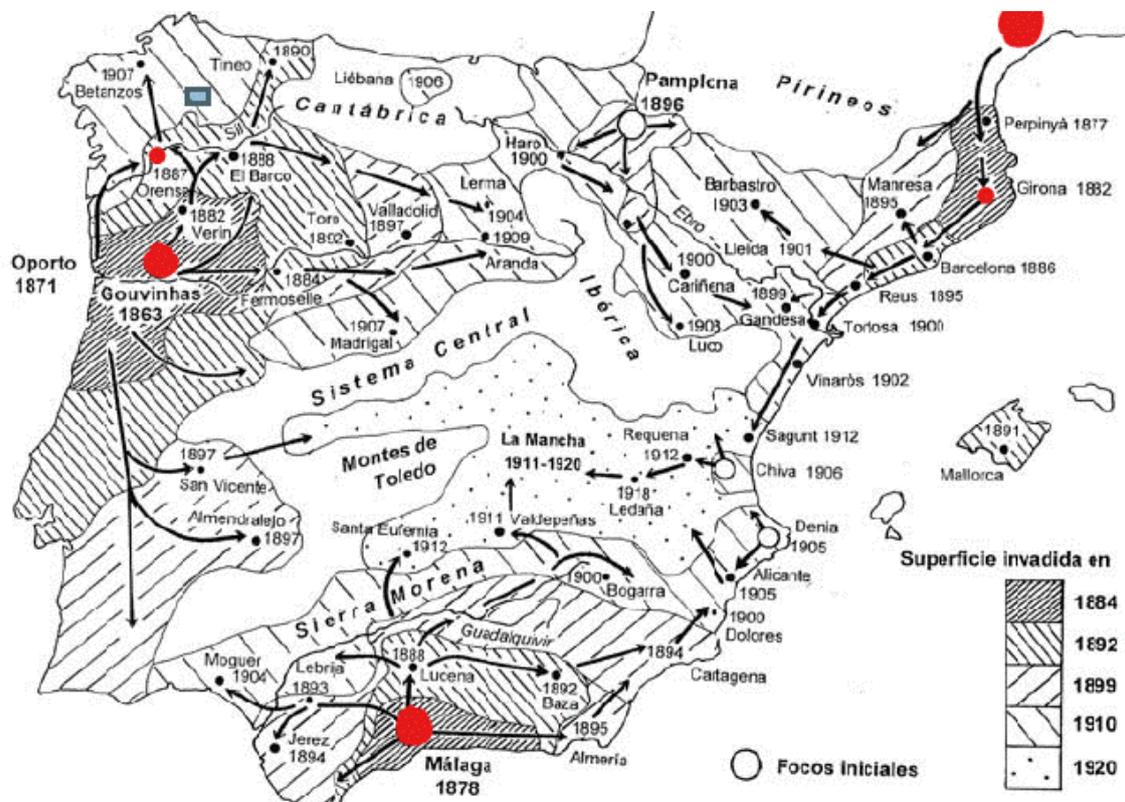
Qué es la Filoxera? Mal de la Vid. Para empezar vamos a explicar que es la filoxera de la vid: Es un insecto similar al pulgón, de un tamaño más pequeño y de un color amarillento. Ataca las hojas y los filamentos de las raíces de la vid además se multiplica con una gran rapidez. Forma plagas que pueden destruir en muy poco tiempo grandes zonas de viñedos. Su procedencia es de América del Norte.

La filoxera de la Vid -*Daktulosphaira vitifoliae*-, es el nombre común de una especie de insectos hemípteros de la familia Phylloxeridae. Este término -filoxera- también se refiere a la enfermedad de la vid causado por estos insectos. Fué una plaga originaria del Este de los Estados Unidos que se introdujo en Europa hacia 1863 junto con plantas importadas de ese país. Asoló los viñedos de Francia a partir de 1868.

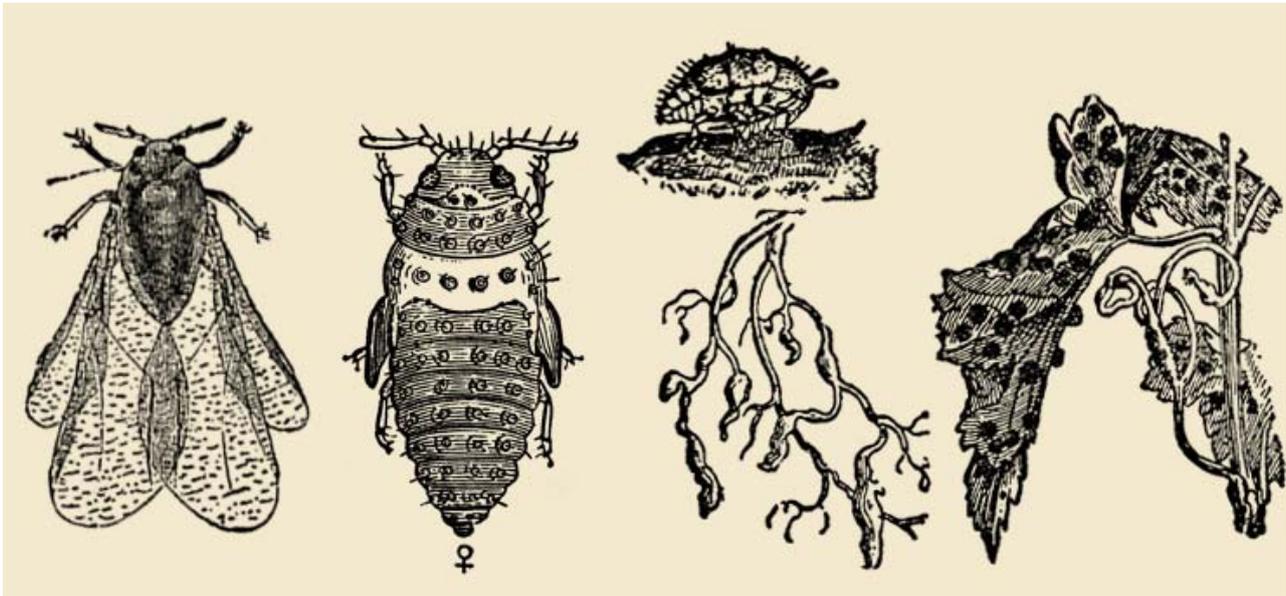
# Filoxera



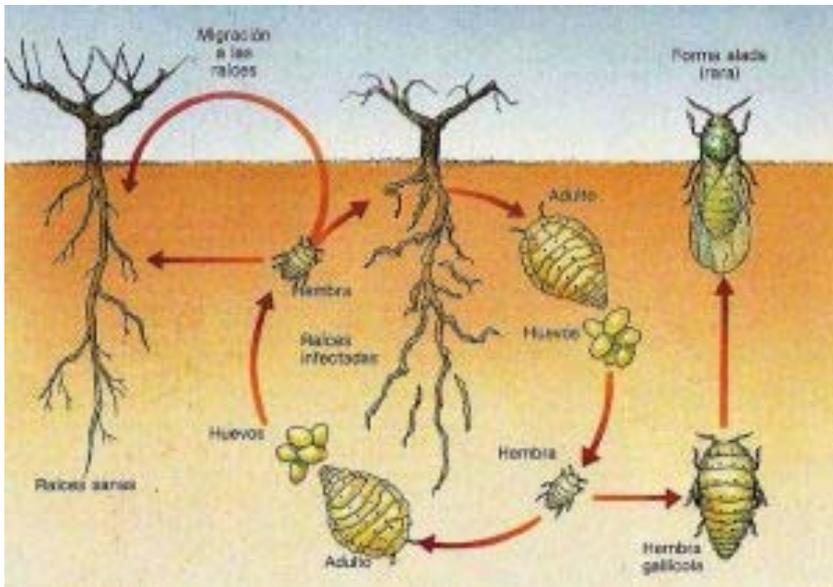
## Filoxera en Europa



## Difusión de la Filoxera en España



## La enfermedad de la vid y sus consecuencias.



La infección de una vid por la filoxera provoca su muerte en apenas tres años. También genera gravísimos daños.

-Tuberosidades- en las raíces y el follaje se torna amarillento -el cambio en el color no es letal para la planta-.

Se superó la plaga gracias a porta- injertos de origen americano que eran naturalmente resistentes a la filoxera, es decir, se realizó el injerto de las cepas europeas en pies de vid americanos.

Por lo tanto, la parte de la planta que se encuentra bajo tierra es americana y sobre ella se asienta el injerto.

La ruina del viñedo francés, iniciada a partir de 1861 tuvo también como efecto el crecimiento de la exportación de los vinos de España y además el incremento sustancial de la superficie del viñedo español. Pero aunque tardamos bastante tiempo no nos libramos de los efectos devastadores. La filoxera irrumpe en nuestro país el año 1878. Los tres focos iniciales fueron Gerona, Málaga y la frontera portuguesa del Duero.

### Filoxera en España

La difusión fue lenta siendo las zonas más tardíamente afectadas La Rioja, Cariñena, Requena, Jumilla, Tierra de Barros y La Mancha. Esta invasión amortiguada permitió una fuerte expansión de sus viñedos, aprovechando la destrucción de los de las regiones vecinas. El final de la filoxera se sitúa hacia 1930. Esta plaga hizo cambiar la superficie del viñedo español y la forma de elaborar para siempre.

Con el fin de proveer de vino al mercado francés se firmó un tratado comercial con el país galo, además esto disparó las exportaciones del vino español. En La Rioja los comerciantes franceses promovieron la construcción de una estación de tren en Haro -una de las primeras de España- para transportar el vino a Francia con facilidad y minimizar costes.

En pocos años varias bodegas deciden instalarse en sus proximidades. Hoy se ubican allí las siguientes: López Heredia, Cvne, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, Bodegas Bilbaínas, Muga y Roda. Varias de ellas son las casas más tradicionales del vino español. Fue quizá el efecto más beneficioso de la plaga.

### Consecuencias de la plaga en otras regiones.

Respecto a otras regiones, en Navarra el vino se convirtió en uno de los principales productos de exportación. Además en Alicante llegaron a cultivarse más de 90.000 hectáreas de viñedo. En Galicia la plaga también fue una tragedia y no se recuperó el cultivo hasta hace apenas 30 años. Canarias se libró afortunadamente de la filoxera. En 1887 llegó también la plaga de la filoxera al Penedés devastando los cultivos de uva. Por lo tanto, esto provocó la sustitución de las variedades tintas utilizadas y la renovación del viñedo con variedades blancas autóctonas. Este cambio fue el germen del florecimiento del cava.

### Renovación del Viñedo.

En consecuencia la renovación del viñedo trajo consigo la extensión de variedades como la garnacha y la palomino. Se cambiaron también con acierto los métodos de elaboración. Por suerte se invirtió en tecnología y se creó una estructura comercial que es la base de la que poseemos en la actualidad. Podemos concluir afirmando que no hay mal que por bien no venga y que junto a la destrucción de los viñedos trajo consigo el progreso.



Ángel de Pedro finaliza con la explicación de la Filoxera. Comenta que las enfermedades de la Vid en la actualidad son: Mildiu de la Vid – Plasmopara vitícola y Oídio de la Vid,



### Mildiu de la Vid - Plasmopara viticola

Mildiu de la Vid es una peligrosa enfermedad que ataca a las viñas, causada por el hongo Plasmopara viticola, en las hojas, tallos y racimos de uva, comenzando desde su interior.

#### **Síntomas y Daños:**

El hongo puede atacar a todas las partes verdes de la vid. Los síntomas en las hojas son manchas amarillentas y aceitosas o angulares, amarillo a pardo-rojizo, manchas que están limitadas por los nervios. Las esporas del hongo aparecen de modo característico en el envés de las hojas con

formación densa, blanca y algodonosa.

La infección de las hojas es muy importante, tanto como fuente de inóculo para la infección de los racimos, como fuente de contaminación futura invernante. Los racimos jóvenes son muy sensibles, mostrándose grisáceas cuando están infectadas y se recubren de un polvo gris debido a la esporulación del hongo.

### **Ciclo de la Enfermedad:**

Se desarrolla el hongo dentro de los tejidos infectados de la vid. La reproducción asexual se produce mediante la formación de esporangios. La reproducción sexual comienza a principios de verano. Este hongo inverna principalmente en forma de oosporas en las hojas caídas y muertas, aunque también puede sobrevivir como micelio en las yemas y en hojas persistentes, este último caso en regiones con inviernos suaves.

Las oosporas sobreviven mejor en las capas superficiales de suelo húmedo; esta supervivencia está muy poco influida por la temperatura. Las oosporas germinan en agua, en primavera, tan pronto como las temperaturas alcanzan los 11 °C y producen un esporangio a partir del cual se produce la diseminación primaria de zoosporas por medio de las salpicaduras de lluvia.

Los esporangioforos y los esporangios se producen solamente a través de las estomas de los órganos infectados, y este proceso requiere una humedad relativa de 95-100 por 100 y por lo menos 4 horas de oscuridad.

### **Epidemiología:**

La temperatura óptima para la esporulación es de 18-22 °C. Los esporangios se desprenden de los esporangioforos al diluirse un tabique de calosa, para lo cual se requiere de nuevo la humedad. Los esporangios son dispersados por el viento a las hojas, donde germinan en agua (temperatura óptima 22-25 °C) para emitir las zoosporas.

### **Consejo práctico para luchar contra en Mildiu:**

Estar atentos a los avisos de las Estaciones de Avisos que controlan la evolución y los riesgos de ataques en la zona correspondiente, tanto si se trata de zonas de poco endémicas de la enfermedad, como en zonas endémicas.

### **Prevención, protección y tratamientos:**

En zonas de viñedos endémicas de mildiu, es inevitable recurrir al control químico.

Cimoxalino es un fungicida penetrante no sistémico específico del mildiu. Penetra en los órganos tratados y sinérgicamente aumenta la eficacia de los fungicidas de superficie no sistémicos combinados con el. Sin embargo, la principal ventaja del cimoxalino es su capacidad para actuar curativamente durante los dos o tres días siguientes al periodo de infección.

Dos clases de fungicidas sistémicos son activos contra el hongo del mildiu, fosetil aluminio y las fenilamidas.

Estos productos penetran en la planta y tienen tres ventajas principales: la sustancia activa no es eliminada por la lluvia, el tratamiento es curativo y la vegetación formada después del tratamiento es curativo y la vegetación formada después del tratamiento queda protegida. El intervalo entre las aplicaciones puede ser de 14 días. Las fenilamidas (benalaxil, metalaxil, oxadixil) son muy eficaces, y específicas del *P. vitícola*.



### **Oídio de la vid**

El oídio es una enfermedad común en la vid que está producida por el hongo *Uncinula necator* Burr que ataca todos los órganos verdes de la vid, las hojas, yemas, cortezas y sarmientos, por ejemplo:

El oídio pertenece a la clase de los ascomicetos, un tipo de organismo que necesita tejido vegetal vivo para sobrevivir y que lo hace cubriendo la superficie de este tejido vegetal que parasitan. A diferencia del mildiu que penetra en las estructuras vegetales del tejido, el oídio es un ectoparásito por lo que su micelio solo cubre la parte externa del tejido

vegetal en el que parasita.

El oídio, como el mildiu, puede provocar grandes daños en la cepa que infecta que puede hacer que pierda todo o parte del follaje así como el fruto.

## **Síntomas y daños que produce en la vid**

Como hemos mencionado anteriormente, el oídio de la vid ataca a todas las partes verdes de la vid, hojas, sarmientos y racimos.

### **En las hojas**

El ataque del oídio en las hojas lo podemos observar tanto en el haz como en el envés. En este caso veremos una especie de polvillo blanco, como ceniza, que puede llegar a cubrir toda la zona. En algunas ocasiones podemos ver, al comienzo del ataque, como unas manchas de aceite en el haz que suelen ser más pequeñas que las del mildiu y no tienen pelusilla blanca en el envés.

### **En los sarmientos**

La presencia del oídio en los brotes y sarmientos se manifiesta por algunas manchas difusas de color verde oscuro, que van aumentando en intensidad hasta llegar a ser de color negro según aumenta la lignificación de la viña.

### **En los racimos**

Podemos detectar el oídio en los racimos porque aparece en ellos una especie de polvo blanco que recubre en muy poco tiempo el grano. Los daños más importantes que produce el oídio los podemos localizar en los racimos, y es que el hongo del oídio detiene el crecimiento de la piel y provoca que se agriete, provocando daños directos en la cantidad y la calidad de la cosecha.

Además, si los ataques son fuertes, también pueden provocar el agostamiento del propio sarmiento lo que hace que haya una considerable disminución de la acumulación de reservas en las yemas.

## **Cuando se produce la enfermedad: desarrollo de oídio**

Podemos afirmar que el oídio se encuentra en la cepa durante todo el año.

El hongo del oídio está en el interior de las yemas y de los sarmientos durante todo el invierno. Cuando comienza la brotación y se dan las condiciones ambientales favorecedoras el hongo tiende a salir al exterior y empieza su desarrollo.

Cuando el hongo alcanza la madurez, comienza la reproducción asexual con la formación de una cantidad considerable de conidias, que ayudadas por el viento se propagan por las zonas verdes de las cepas para atacarlas.

Podríamos decir que ese es el foco primario, que a su vez puede tener varias contaminaciones si se dan las condiciones climatológicas adecuadas durante el desarrollo vegetativo de la vid.

Al final de la vegetación, el desarrollo del hongo del oídio también hace un parón y se detiene para pasar el invierno en forma de micelio (fase asexuada) en el interior de las yemas o también puede quedar en forma de peritecas (fase sexuada) en los sarmientos de la planta.

## **Tratamiento ecológico**

Es recomendable hacer las plantaciones en la dirección del viento dominante.

Cuando sea el momento del abono, realizarlo correctamente evitando el exceso de nitrógeno ya que éste favorece el desarrollo del oídio.

Hacer correctamente las podas de las cepas y el deshojado para así facilitar que el aire, el sol y la luz circulen con facilidad evitando un microclima que favorece el desarrollo del hongo.

## **Tratamiento químico**

Se recomienda hacer los tratamientos fitosanitarios:

- Inicio de la brotación: cuando los sarmientos de la cepa lleguen a los 15-20 centímetros es recomendable hacer el primer tratamiento para evitar que el hongo se propague por la planta.
- Al comienzo de la floración, con productos que se aplican de forma líquida
- Cuando los granos son como un guisante
- Al principio del envero cuando los granos están cambiando de color

Se recomienda utilizar azufre en polvo siempre, ya que esto ayuda a evitar la aparición de algún tipo de resistencias a los productos antioídio sistémicos. Aunque si tienes viña de cabeza o viña en espaldera tendrás que utilizar otro tipo de productos sistémicos aconsejados.

Ángel de Pedro después de haber comentado las enfermedades de la Vid: Mildiu de la Vid – Plasmopara vitícola y Oídio de la Vid, continúa con su trabajo en Cenicero

La vendimia es el proceso de elaboración del vino más importante. Tal es su nivel de relevancia que se ha convertido en una gran tradición en diferentes partes del mundo. Por ello, diversas bodegas invitan al público a ser parte y disfrutar de esta celebración cultural. Si quieres conocer más del tema, hoy te contamos qué es y en qué consiste este proceso.

La palabra vendimia proviene del latín vindemia, vocablo compuesto por vihum (vinio) y demere (cortar, quitar). Por lo tanto, la vendimia es la cosecha de uvas que sirven para hacer vino. En cuanto a las uvas de mesa que no se usan para fabricar la bebida, se realiza simplemente la cosecha.

Se dice que el origen del vino fue hace 8,000 años y con él, la tradición de la cosecha. En verdad, existen inscripciones egipcias que hablan sobre este método y lo que representa. Todo esto en el siglo II a.C. (hace unos 4,000 años).

En el hemisferio sur del planeta, el periodo de cosecha varía entre febrero y abril. Si hablamos de la parte norte, se realiza entre julio y octubre, después de un caluroso verano. Dicho cambio se debe al grado de maduración de la uva, la cual determinará la etapa de inicio de cosecha.

En cuanto al nivel de maduración, este dependerá de la relación relativa entre los ácidos de la fruta y la de azúcares. Es decir, cuando alcancen el valor óptimo para cada tipo de vino será el momento de generar. De la misma manera, hay aspectos que determinan el grado de maduración como pueden ser las lluvias, la insolación, la temperatura o el viento. Otros factores son la latitud, altitud y la región. Sin olvidarnos, por supuesto, del tipo de uva.

Hay dos formas de usar el proceso de cosechar la uva. Estas se catalogan en vendimia manual o vendimia mecánica. La primera es más costosa, delicada, y se usa para producir vinos de alta calidad y espumosos. Para ello se debe hacer una primera selección de racimos. Así, la uva se lleva en remolques o en cajas en donde no se aplastará. En este tipo de vendimia se usa el garillo, una cuchilla que corta delicadamente el racimo.

Por otro lado está la vendimia mecánica, un proceso más económico y no tan complicado. Realmente, se usa una maquina que sacude los racimos para quitar las uvas que se almacenan en depósitos y se vacían en el remolque. En efecto, aunque es más rápido, no hace una selección detallada, por lo que la calidad del vino se puede ver afectada.

En cualquiera de los procesos hay que evitar coger las uvas cuando estén mojadas para no afectar su calidad. También, se debe cortar cuando haga más calor para que no se fermenten. A la vez, una vez recogidas las uvas, se deben llevar rápidamente a la bodega para iniciar su tratamiento.

La vendimia es un aspecto cultural importante que requiere de gran calidad para tener unos resultados de calidad. Así, más allá de las características del vino, este se diferenciará también por su proceso de cosecha.

La pisada de la uva ha sido un claro referente y un distintivo de la vendimia tradicional, ya que era una labor fundamental en la elaboración del vino de los primeros pueblos viticultores. Posteriormente, se dieron cuenta de que se desarrollaba con más eficacia si se realizaba a unos determinados ritmos, por lo que se incorporó la música de fondo, y así se convirtió en una auténtica fiesta. Una labor tradicional que se realizaba durante la vendimia y que consiste en pisar las uvas depositadas para extraer el zumo o mosto. De esta manera, el mosto sale por un orificio pequeño y, al mismo tiempo, se separan los raspones y la pulpa del fruto.

### Maceración y fermentación alcohólica

Se mantendrán a temperatura controlada macerando durante unos días. Este proceso es de gran importancia, ya que además de permitir la fermentación, propicia que el mosto adquiera su color, así como otras características, a través del contacto con los pigmentos propios de los hollejos. Tanto el color como la estructura final del vino vendrán determinados por estos elementos que aporta el hollejo.

Posteriormente, en estos mismos depósitos y a través de las propias levaduras presentes de forma natural en la piel de las uvas, comienza el proceso de fermentación. Se denomina fermentación alcohólica ya que en ella, el azúcar de las uvas termina transformándose en alcohol etílico.

A través de nuestro Cofrade, Josean Ochoa, que ha recibido de Ángel de Pedro fotografías de los vídeos proyectados el pasado día 28 de octubre, paso a insertarlas en el Reportaje. Calados en su bodega de Cenicero



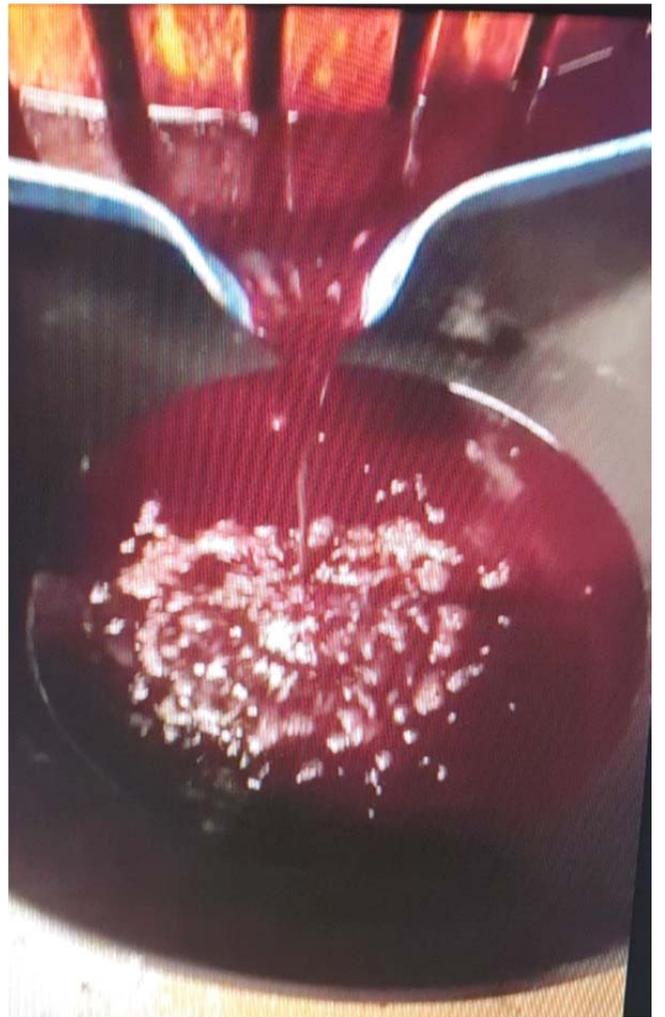
“El Hippy” Autor  
del Segundo Vino  
de nuestra Cena:  
Tinto Barrica 2020



Seguimos con los viñedos







El bazuqueo es la tarea de hundir el sombrero de las cubas de tinto en fermentación con el objeto de que el hollejo no se seque y sufra ataques bacterianos indeseados.

También tiene como finalidad poner en contacto la piel de la baya (hollejo) con el mosto-vino, que ya va teniendo algo de alcohol según avanza la fermentación, para que éste adquiera el color deseado en un vino tinto. A éste proceso se le llama maceración y la duración de la misma es independiente del tiempo de fermentación ya que se pueden separar los hollejos y prensarlos cuando uno estime conveniente y la fermentación seguirá sólo con mosto. La tarea del bazuqueo conviene hacerla al menos dos veces al día o incluso más, cuantas más veces más intenso será el color del vino. Todo ello también depende del destino que le vayamos a dar al vino ya que no requiere la misma intensidad de maceración un vino que se vaya a consumir joven que uno que vaya a ser destinado a crianza.

En la producción de vino de calidad, el prensado juega un papel fundamental. Se trata de una operación en la que se aplica presión por medio de una prensa tanto a uvas como a racimos, orujos o restos del sombrero con el objetivo de extraer zumo, mosto o vino.

Tras la vendimia y el estrujado, llega el momento del prensado: separar las partes sólidas que forman la uva del jugo que tiene en su interior. Este proceso cobra mucha importancia ya que el elaborador puede estar jugándose la calidad de su futuro vino. Se trata de extraer el zumo azucarado de las vacuolas de la uva, evitando extraer los líquidos intracelulares y la dilaceración de los sólidos, lo que daría lugar a oxidaciones mínimas.

Durante el prensado es imprescindible aplicar la presión correcta. Una presión demasiado elevada no comporta una reducción de tiempo, sino que se traduce en una obstrucción más rápida de los canales de drenaje del mosto.

En este sentido, es importante tener en cuenta que deben combinarse los ciclos de prensado con los periodos de desmenuzamiento de la masa prensada. Un tiempo de prensado extenso favorece la oxidación y aumenta la intensidad de color, además de beneficiar la maceración con raspones, pepitas... Sobre todo si se producen roturas de las partes sólidas o si, por ejemplo, se prensa una uva entera. Por ello, es aconsejable realizar presiones más fuertes en intervalos cortos y frecuentes. Asimismo, la prensa tiene que estar construida de forma que las aireaciones sean mínimas.

El espesor de la masa de vendimia es otro de los factores que influye en el rendimiento de la operación de prensado: si es muy grande, no es necesario trabajar con fuertes presiones. Las temperaturas deben estar siempre muy controladas ya que si son demasiado elevadas, las uvas tintas pueden iniciar la fermentación y dar lugar a un vino no deseado. Por último, la higiene y el mantenimiento de los equipos se hace absolutamente imprescindible para evitar la contaminación microbológica.

Como resultado, y una vez terminado el prensado, se separa los mostos obtenidos fraccionándolos en función de las presiones aplicadas. Según esta presión, la separación de mostos dará forma a productos de diferentes calidades.

Actualmente, en el mercado de sistemas de prensado podemos encontrar diferentes opciones: tanto prensas que trabajan cerradas herméticamente como las que trabajan en abierto. Para escoger el tipo de prensa que mejor se adapta a las necesidades de nuestra bodega, debemos valorar el tipo de vino a producir (blanco, tinto, rosado...) y la cantidad de entrada de uva diaria a tratar.

La operación del bazuqueo. Mecido de los mostos en la cuba o depósito para que los sombreros, formados por los hollejos en maceración, queden cubiertos.

El utensilio que permite realizar esta operación se llama bazuqueador. Existiendo depósitos especiales con pistones que, desde lo alto de la cuba, rompen el sombrero y los sumergen, macerándolo en el mosto. Se realiza exclusivamente en vendimias tintas, que tiene por objetivo romper el sombrero y hundirlo en la masa de vendimia en fermentación. De este modo la maceración se activa enormemente, y siempre que se realice en las debidas condiciones, es una operación de mayor calidad que la del remontado, pues no afecta a la integridad de los tejidos del hollejo; consiguiéndose además el volteo del sombrero evitando su posible acetificación y oxidación, y realizando una distribución más uniforme de las levaduras dentro del mismo.

La frecuencia de los bazuqueos, coinciden en forma y en tiempo con los remontados, pudiendo utilizarse las dos como técnicas conjuntas y complementarias en la elaboración de los vinos tintos.



Una **viña** o **viñedo** es una plantación de vides (*Vitis vinifera*) para la producción de uvas de mesa o de vino.

Las plantaciones de uva para vino eran tradicionalmente de secano, llegando a estar prohibido el riego en algunas denominaciones de origen. Este hecho dio nombre a los «melocotones de viña», famosos por su sabor intenso debido a la ausencia de riego.

Las vides de uva de vino se solían plantar en cepa baja, y bastante separadas unas de otras (dos o más metros entre plantas). En la actualidad es más frecuente la plantación en hileras con espaldera o emparrado, aunque en La Mancha sigue siendo muy común el cultivo de la vid en cepa. Las uvas de mesa normalmente se plantan en parra o con algún otro sistema de guiado y suelen regarse.

El paisaje del viñedo español está salpicado de viñas en vaso y en espaldera. Hablamos de los dos principales sistemas de disposición o conducción de las viñas. En la conducción en espaldera -predominante en los viñedos nuevos- se emplean cordones y alambres de sujeción que guían los brazos de la planta. Generalmente, sobre el tronco de la cepa salen dos ramas que crecen en el sentido del alambre (perpendicular al crecimiento de la cepa).

La conducción en vaso es la forma tradicional, el sistema más antiguo: la vid no cuenta con ningún tipo de sujeción ni apoyo para conducir la vegetación (las viñas son más bajas). Este sistema en vaso es típico de regiones como Rioja, La Mancha y zonas mediterráneas. En otras zonas domina el viñedo en espaldera, como en la D.O. Rueda, donde el 97% aprox. del viñedo sigue el sistema de conducción en espaldera.

## **Viñedos**

Mientras el sistema en espaldera da lugar a una vegetación lineal continua, las cepas en vaso crecen libres y adoptan una forma globosa, con capas de hojas que ocultan a otras. En espaldera, los brazos se conducen con alambres que favorecen una mejor exposición de hojas y racimos. Y a mayor cantidad de hojas bien expuestas (superficie foliar efectiva), mayores posibilidades fotosintéticas y, por tanto, mayores rendimientos y maduración más uniforme.

Si el objetivo es conseguir altas producciones, el sistema apropiado es la espaldera. Las vides en vaso tienen unos rendimientos menores y, para muchos, el alma de los mejores vinos se encuentra en estas vides antiguas de baja producción.

### **Laboreo en la viña y costes**

Las vides en vaso tienden a demandar más atención, exigen más trabajo porque las labores están menos mecanizadas. Para empezar, la vendimia de las cepas en vaso tiene que ser manual. En las espalderas, plantas, follaje y racimos se distribuyen de una forma ordenada en el espacio. Las cepas se disponen formando calles que permiten el paso de los tractores y mecanizar muchas labores de cultivo.

La inversión inicial para espaldera es costosa, pero muchos consideran que es amortizable porque después permite la vendimia mecanizada, con el consiguiente ahorro de costes. Algunas bodegas que buscan máxima calidad también vendimian a mano las espalderas. En cualquier caso, tanto la vendimia como la poda se pueden realizar de un modo más cómodo y rápido en las espalderas.

En cuanto a la calidad de la uva que se obtiene de unas viñas u otras, depende de cómo se gestionen. Los viñedos en espaldera se vendimian de forma manual. Y antes de vendimiar se realizan labores manuales, como deshojar; es decir, este tipo de conducción en espaldera también requiere trabajo si se quiere calidad. Para la elaboración de estos vinos, diferenciamos por parcelas atendiendo sobre todo al tipo de suelos y a la edad del viñedo. El Crianza se elabora con parcelas en vaso y otras en espaldera.

### **La Rioja publicó los costes de producción medios de la uva en 2019**

El Área de Estadística de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población ha publicado en su boletín semanal del Observatorio de Precios los costes de producción medios de la uva tinta y blanca de la campaña 2019, dentro del análisis que ha iniciado de los costes de producción de los productos agrarios como instrumento de ayuda para el sector.

El coste de producción medio de uva tinta de una viña en vaso en 2019 fue de 3.769,28 euros por hectárea o, teniendo en cuenta los rendimientos medios de la campaña de 2019, 0,65 euros por kilo; el coste de producción medio de uva tinta de una viña en espaldera fue de 3.898,92 euros/ha o 0,67 euros/kg.

Por lo que respecta a la uva blanca, el coste de producción de una viña en vaso fue de 3.922,43 euros/ha o 0,54 euros/kg; para una viña en espaldera el coste fue de 3.915,77 euros/ha o 0,54 €/kg.

Los costes medios por kilo se han calculado sobre los rendimientos de la campaña de 2019, 5.736 kg/hectárea para uva tinta y 7.231 kg/hectárea para blancas.

En las operaciones de cultivo tipo realizadas en viña con sistema de conducción en vaso y en espaldera se ha considerado la realización de una pre-poda mecánica, espergura y vendimia mecánica. No se incluye la labor de aclareo ya que en 2019 se partía de una baja carga de producción, como así lo constatan los rendimientos medios finales obtenidos.

Los precios medios percibidos por el viticultor por la uva de la cosecha 2019 son de 0,85 euros/kg para las variedades tintas y de 0,64 euros/kg para las blancas. En ambos casos están por encima de los costes de producción calculados. La variación anual de precios con respecto a 2018 marca un descenso de 9,6 por ciento para tintas y de 19,5 por ciento para blancas. En el periodo 2014-2018 los porcentajes de disminución fueron similares: un descenso del 10,1 por ciento para tintas y del 19,4 por ciento para blancas.

### **Nuevas plantaciones de la vid ¿Vaso o Espaldera?**

A la hora de diseñar nuevas plantaciones de vid siempre surgen algunas primeras cuestiones, siempre complicadas al responder. ¿variedad, pie, marco de plantación, formación...vaso o espaldera?.

Elegir el sistema de formación de las nuevas plantaciones siempre es un tema bastante comprometido, ¿vaso o espaldera?

Hace unos cuantos años se pensaba que el vaso era sinónimo de plantaciones viejas con una baja rentabilidad y ahora dependiendo en que zona, son las más cotizadas.

Aunque la elección final debe decidirse teniendo en cuenta la edafología y climatología de la zona, aquí dejamos algunas ideas para las distintas formaciones.

### **Ventajas e inconvenientes de la formación en Vaso:**

En cuanto al vaso, la principal gran ventaja es que se trata de una formación más económica en el momento de realizar la plantación, ya que no necesita postes ni alambres para la instalación. Pero, sin embargo, posteriormente no nos permite mecanizar la parcela, se realiza tanto poda de invierno como en verano manualmente, vendimia...

Las plantaciones en vaso de pequeñas parcelas suelen buscar la calidad de la uva, por tanto con una menor carga de uva la calidad de los racimos aumentará. Además se tiene que elegir si se quiere un vaso con tres o cuatro brazos...dependiendo de la carga de uva que se busque.

Aunque es cierto que el vaso tiene una peor aireación e insolación de los racimos, se han ido buscando nuevas técnicas para suplir estas carencias, como por ejemplo los postes de madera que se ponen en cada cepa y que recogen los sarmientos.

### **VIÑA EN VASO**

El sistema de conducción en vaso es uno de los sistemas más representativos de regiones vitícolas tradicionales españolas, como la Mancha y La Rioja. También de varias zonas mediterráneas y de otras regiones como el valle del Loira y Beaujolais. El sistema de conducción de la vid en vaso es el más simple, fácil de formar y natural. Tiene un menor coste de implantación y mantenimiento que el sistema de espaldera. Este modo de conducción de las plantas consiste en un tronco sobre el cual se insertan los elementos vegetativos en su parte superior, de forma radial. Presenta el problema de no permitir la mecanización de las labores que se realizan en el viñedo. Comparada con la conducción en espaldera, supone una menor exposición solar y una mayor cercanía al suelo de los racimos. En ocasiones, puede originar problemas de podredumbre.

### **VIÑA EN ESPALDERA**

La espaldera es un sistema para conducir la vid mediante un empalzado que sirve de guía a la vegetación para que crezca verticalmente y se dispone en líneas o calles. Este sistema de cultivo facilita la mecanización y simplifica mucho el cultivo, la poda y la aplicación de tratamientos sanitarios, lo que ahorra costes de mano de obra. Además, el sistema de cultivo en espaldera permite plantar más cepas por hectárea que el sistema tradicional del vaso. Esto permite un mayor aprovechamiento. Finalmente, favorece la maduración de la uva al facilitar la recepción de una mayor cantidad de rayos solares.





## LA PODA

Con la llegada del frío y antes de la brotación, empiezan los trabajos de poda en los viñedos.

Cuando hemos realizado la vendimia, momento más vistoso de todo el ciclo de los viñedos, primer paso para conseguir después unos buenos vinos, luego llega el frío y no hay que olvidar que otro punto importante es la poda. El frío nos avisa que, antes de la brotación tenemos que realizar la poda para la renovación y regeneración de la cepa. La poda de la vid es una práctica realizada por el viticultor, que consiste en reducir la parte vegetativa de la vid a fin de limitar su crecimiento natural y de mejorar

su rendimiento y la calidad de las uvas.

En su estado natural la vid es una liana trepadora cuyas ramas, llamados sarmientos, pueden alcanzar hasta 30 metros de longitud. Sólo prosperan las yemas situadas en los extremos porque reciben más savia, y las yemas situadas más cerca del tronco no brotan. La producción de frutos no guarda proporción con el desarrollo frondoso de la vid. Si bien produce numerosos racimos, las uvas tienen un tamaño reducido y maduran difícilmente, por lo que su calidad es muy deficiente. El objetivo de la poda consiste en reducir el número y la longitud de los sarmientos para que la vid produzca menos racimos, pero de más grosor y más calidad. La poda alarga la vida de la vid y asegura la cosecha de un año para otro. Permite también adaptar el tamaño de la planta al espacio donde se cultiva para facilitar las tareas del viticultor.

La poda se realiza cada invierno, después de la caída de las hojas y antes de que vuelvan a salir los nuevos brotes, cuando la planta se encuentra en estado vegetativo o dormiente y que ha bajado la circulación de la savia. Sirve para eliminar los sarmientos de la temporada anterior y recortar las maderas de dos años y más, y favorece la regeneración de la planta. No se debe podar con temperaturas demasiado bajas debido a que las heladas vuelven la madera quebradiza y ésta se puede astillar con los cortes. Además, con temperaturas bajo cero la madera tarda más en cicatrizar y corre más riesgos de sufrir enfermedades como la yesca y la eutipiosis.

La poda propiamente dicha es un trabajo preciso, y por lo tanto manual. La herramienta utilizada es una tijera de podar. Tiene una hoja de corte y otra sin filo y con forma de gancho para buscar el apoyo. El mango es largo para hacer mejor palanca y para no tener que agacharse tanto. Las hay eléctricas y neumáticas, para reducir el esfuerzo. Es recomendable ropa de abrigo y una faja para la cintura.

### Técnica

Se ha de procurar que la cabeza de la cepa no alcance demasiada altura. Cuarenta centímetros es lo normal. Los chupones que parten del tronco de la cepa se cortan a ras, sin dejar yemas, para que no vuelvan a brotar. Los que son demasiado excéntricos o van orientados hacia el interior del "vaso" tampoco son válidos.

Se han de recortar los sarmientos para que estén a la altura que se desea, realizando una poda corta que deja pitones de sarmientos muy cortos llamados "pulgares". Los pulgares que componen el vaso han de tener una longitud de dos "ojos" (las futuras yemas). El corte ha de ser perpendicular al sarmiento y justo por debajo de la tercera yema.

La distribución de los pulgares en la cabeza de la cepa debe ser uniforme, con igual distancia unos de otros. Deben estar prácticamente a la misma altura y apuntar hacia arriban de tal manera que formen un vaso. Es como si colocamos los dedos de la mano apuntando hacia arriba, sin juntar los dedos. Se dejan 5 o 6 pulgares, cada uno con dos "ojos".

Así, al año siguiente, se cortan todos los sarmientos menos los que provienen de los pulgares. De las dos yemas han crecido dos vástagos (se llaman sarmientos cuando tienen un año). Preferiblemente se deja el de abajo para que el cuerno no crezca demasiado rápido. Se corta el trozo que se dejó el año anterior cerca del sarmiento de abajo sin dañarlo, de un solo corte. Sólo estos dos sarmientos darán racimos al año siguiente.

Cuando los brazos son demasiado largos y amenazan la forma de vaso se han de talar. Para ello antes debe existir un sarmiento en la base del brazo o cerca. Se le dejan dos yemas y el brazo se corta lo más posible pero sin dañar al resto de la planta.



<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	<b>2019</b>	Excelente
<b>1998</b>	Muy Buena	<b>2009</b>	Muy Buena	<b>2020</b>	Muy Buena



### **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 también en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia



**MATURANA TINTA** Desde enero de 2007 es una variedad autorizada la Maturana tinta junto con la Monastel, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo en la Rioja, denominación en la que no se habían introducido nuevas variedades desde 1925.

Los resultados de los análisis con marcadores moleculares indican que la variedad Maturana tinta es muy distinta a Maturana blanca y a Maturana tinta de Navarrete; es una sinonimia de la variedad merenzao que, a su vez, es sinonimia de María Ordoña, Bastardo y Trousseau, entre

otras. Se localiza en varias regiones españolas y está autorizada en varias denominaciones de origen.

Conviene insistir en que es una variedad totalmente distinta a Maturana tinta de Navarrete, esta última recuperada en La Rioja y mucho más interesante.

Presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración sí es precoz. En cuanto a los parámetros del vino, su intensidad de color y contenido en antocianos son elevados, tiene una acidez alta y grado probable medio.



## 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 los consumidores “experimentales”, 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.



**MATURANA BLANCA** La recuperación de la Maturana blanca se inició en 1988 bajo un proyecto dirigido por Fernando Martínez de Toda con el apoyo del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, la Universidad de La Rioja y el Gobierno Autónomo de La Rioja. La Maturana blanca es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622. Es una variedad que no ha sido localizada en ningún otro lugar y toda la bibliografía histórica señala a La Rioja como su única región de cultivo. Es una variedad bastante fértil, de racimo pequeño y con una baya elíptica de

pequeñas dimensiones. Además ha resultado ser precoz en todas las fases del desarrollo pero presenta el inconveniente de su alta sensibilidad a Botrytis. Sus características enológicas más destacables son su bajo pH y la elevada acidez, con alto contenido en ácido tartárico y baja concentración de potasio.

En la época posterior a la filoxera, la baja productividad de esta variedad la llevó prácticamente hasta su extinción. Pero el Gobierno de la Rioja hizo esfuerzos en su recuperación y se llevaron cabo proyectos para ello. En el año 1995 se plantó en una finca una pequeña plantación de un tercio de hectárea, con 2.000 cepas, de forma experimental. Cinco años más tarde, en el 2000, se cosecharon de esta pequeña viña 1.850 kilos de esta uva de la que se obtuvieron 900 litros de vino, con el que se lanzó al mercado el primer vino de esta variedad después de su recuperación.

Esta variedad genera vinos con tonalidad amarillo verdosa y son característicos los aromas afrutados a manzana, plátano y cítricos, junto con notas herbáceas. En boca presenta un paladar ligero pero equilibrado, con buena sensación ácida y persistencia media

## Los vinos



## Variedad viura

Se cultiva en suelos profundos del terciario, franco arcillosos, calcáreos, de pH ligeramente básico. Tienen abundante canto rodado. Tras un suave prensado se obtiene el mosto que es desfangado en frío, seguidamente fermenta en un depósito de acero inoxidable a baja temperatura controlada, lo que facilita la conservación de los aromas primarios frutales propios de esta variedad.

Es un vino de color amarillento, limpio y brillante con aroma intenso, limpio, fresco y penetrante a frutas frescas (piña y pera).

Ideal para acompañar con aperitivos, pescados y mariscos.

Temperatura de servicio recomendada 8° – 10° C

# Variedad Tinto 2017

## Vino Tinto

Maceración Carbónica

100% Tempranillo

30% de Vino del 100% de Uva

Barrica de roble francés: 1 año

Grado alcohólico 14%

Sin Filtrar

Sin Clarificar



# GAUDIUM

2016

D.O.Ca. RIOJA

*Gran vino tinto, exclusivamente elaborado en añadas excelentes*



**Vino Tinto**

**Bodegas Marqués de Cáceres**

**95% Tempranillo, 5% Graciano**

**Fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable**

**Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés hendido**

**A los 3 meses trasiego de los vinos a barrica para reposar 15 meses**

**Afinado en botella 2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento**

**Graduación alcohólica 14,5% Vol.**





## Variedad Tinto Barrica 2020

### Vino Tinto Barrica

Grano entero

Bazuqueo

Mezclado con vara

Barrica nueva roble francés 500 litros

10 meses en barrica

Grado alcohólico 15,2%





### **VINO: Legado Ancestral**

BODEGA: Beleluin

AÑADA: 2020

D.O.Cal.: Rioja

UVAS: Monovarietal de Viura

GRADO: 20

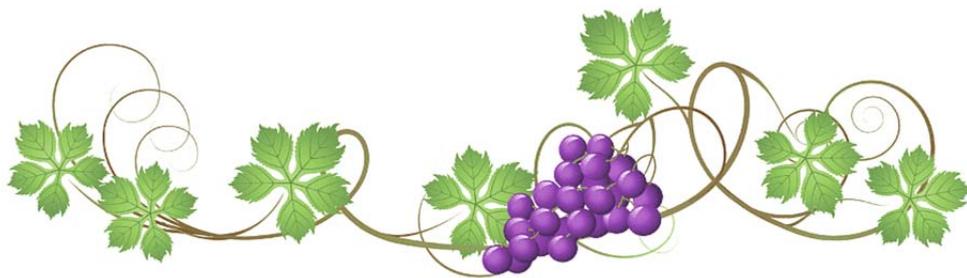
FASE VISUAL: Vino muy limpio y brillante. Oro muy pálido con lágrimas muy finas..

FASE OLFATIVA: Fruta blanca, cítrico y recuerdos sutiles a piña. Notas de manzana verde.

FASE GUSTATIVA: Acidez muy viva con recuerdos a cítricos, piña y gominola blanca. Notas

Herbáceas.

CONCLUSIÓN: Vino gastronómico, muy fresco. RCP fabulosa



### **VINO: Tinto monovarietal de Tempranillo con maceración carbónica**

BODEGA: Garaje

AÑADA: 2017

D.O.Cal.: Rioja

UVAS: Monovarietal de Tempranillo

CRIANZA: Maceración carbónica; 1 año en barricas de roble francés

GRADO: 14

FASE VISUAL: Capa muy alta de color casi negro con ribete rubí. Lágrima muy densa señalando cuerpo importante.

FASE OLFATIVA: Balsámico con notas profundas de cuero, humo, tabaco, cacao y té.

FASE GUSTATIVA: En boca es muy goloso, untuoso y equilibrado, con un postgusto muy largo

CONCLUSIÓN: Monovarietal de garaje sorprendente, muy profundo en nariz y goloso en boca, con una estructura mejorable.



**VINO: Gaudium**

BODEGA: Marqués de Cáceres

AÑADA: 2016

D.O.Cal.: Rioja

UVAS: Tempranillo (95%) y Graciano (5%)

CRIANZA: 18 meses en bodega de roble francés y 18 meses en botella

GRADO: 14,2

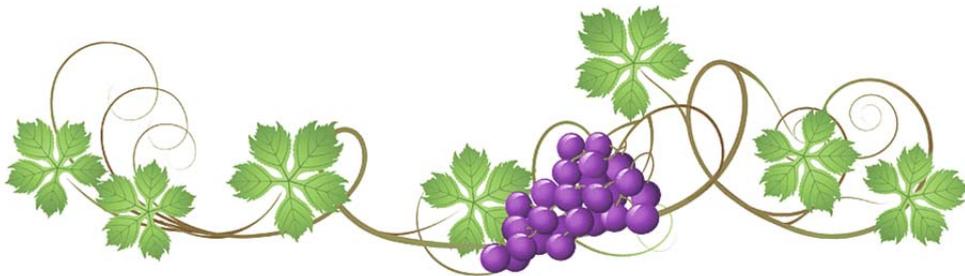
FASE VISUAL: Vino muy cubierto, negro, con ribete picota. Lágrima muy densa.

FASE OLFATIVA: Fruta negra, compotada, con notas minerales y balsámicas. También especias y cuero. Muy expresivo y elegante.

FASE GUSTATIVA: Taninos maduros y muy amables, aterciopelados.

Vino fácil de beber.

CONCLUSIÓN: Vino de alta calidad, bien estructurado y equilibra  
Muy elegante y complejo.



**VINO: Exencia de Ángel**

BODEGA: El Legad

AÑADA: 2020

D.O.Cal.: Rioja

UVAS: Monovarietal de Tempranillo, seleccionadas grano a grano.

CRIANZA: Fermentación en depósito con bazuqueos diarios. En la actualidad, 10 meses de bodega francesa. Embotellado para la cata.

GRADO: 14,2

FASE VISUAL: Capa media color picota con ribete cereza. Lágrima fina.

FASE GUSTATIVA: Tanino verde por su falta de crianza en botella que evolucionará perfectamente gracias a su acidez muy viva. Frutas rojas y negras.

CONCLUSIÓN: Vino hecho con mucho cariño y dedicación, seleccionando los mejores granos de los mejores racimos. Confiamos en que tendrá una evolución espectacular.

## Menú Kaskazuri



- *Verduras salteadas con crema de patata, garbanzos y jamón*
- *Milhojas de pato y manzana*
- *Bacalao confitado con pil pil y Ragôut de setas*
- *Solomillo de cerdo con su glasa, mostaza y puré de boniato*

## POSTRE

- *Tarta de trufa helada con natillas de café*



## DESPEDIDA

El presidente de turno de la Cofradía toma la palabra y vuelve a agradecer a todos los presentes por su asistencia, especialmente a Ángel de Pedro, ya que ha conseguido explicarnos tareas imprescindibles para la elaboración del vino, ya que hasta ahora no conocíamos de primera mano. Gracias a él hemos podido catar dos vinos “de garaje” ambos muy especiales.

Tras ello, Ángel de Pedro también se dirige a la Cofradía, agradeciendo la oportunidad que le hemos dado para volver a reunirse con nosotros y por la atención que hemos prestado a sus explicaciones.

Seguramente, no será la última vez que vemos a Ángel.

Donostia, 28 de octubre 2021.