

PALADAR Cata



Los mejores vinos de Rioja (y II)

Presentamos la segunda entrega de nuestra particular selección de los mejores vinos de Rioja, basada sobre todo en los modernos, llamados de alta expresión, poderosos y a la vanguardia del país.

TEXTO DE ENRIQUE CALDUCH FOTOGRAFÍA DE LUIS DE PAZOS

Rioja ha sido la primera denominación de origen española, y hasta hace muy poco la única, tras la incorporación de Priorato, que puede añadirse el apellido de calificada. Esto implica que todo el vino amparado por su consejo regulador es embotellado, no hay ni una gota de vino a granel; y que además ha sido embotellado dentro de los límites geográficos de la zona. Así que si alguien aparece presumiendo de que ha encontrado un estupendo rioja de cosechero que viene sin etiqueta, habrá que decirle que muy bien pero que eso no es un rioja de ninguna manera.

La buena fama y la presencia de un muy numeroso puñado de vinos de muy buena calidad hace que el consejo regulador de esta denominación de origen

calificada sea muy celoso en los controles. Está totalmente prohibida la utilización de variedades foráneas, como las famosas Cabernet o Merlot, y las únicas variedades que se pueden utilizar en tintas son la Tempranillo, que se da muy bien en la Rioja Alta y Alavesa; la Garnacha, que es la principal aportación de la Rioja Baja; y dos variedades casi testimoniales que casi todo el mundo utiliza en pequeñas proporciones, que son la Graciano y la Mazuelo. Igualmente fueron los riojanos los que se inventaron las calificaciones de crianza, reserva y gran reserva, que luego copiarían las demás denominaciones.

El estilo de esta zona también es muy particular. Históricamente la mayor parte de las bodegas no dispone de viñedo propio, sino que compran las uvas a

una montaña de viticultores, muy expertos, eso sí. Ahora se está dando un movimiento hacia la compra de viñedo propio pero va lento, entre otras razones por los elevados precios de la hectárea de viñedo de los buenos en Rioja.

En definitiva, en Rioja podemos encontrar tres tipos de vino. Los normalitos y corrientes, de calidad razonable en su inmensa mayoría. Los históricos maravillosos de las bodegas centenarias, delicados, aromáticos al viejo estilo; y los modernos de alta expresión, poderosos y a la vanguardia del país. En esta selección nos hemos basado sobre todo en este último grupo, obviando más a los históricos, entre otras razones porque muchas de esas bodegas centenarias también elaboran vinos ultramodernos. ■