



Fernando Salamero, nuevo presidente de la DOC Rioja. / Consejo Regulador

# Rioja apuesta por la diversidad

Tras renovar su pleno, el Consejo Regulador elige como presidente al bodeguero Fernando Salamero

Rioja aprueba las nuevas categorías “viñedos singulares” y espumosos, y da más visibilidad en la etiqueta a los vinos de pueblo y de zona

El Consejo Regulador de la DOC Rioja ha renovado su pleno, integrado por nueve organizaciones agrarias y cinco del sector bodeguero, y ha elegido por unanimidad a Fernando Salamero Laorden como nuevo presidente. El director general financiero de bodegas Marqués de

Riscal completa el turno de alternancia entre viticultores y elaboradores tras los cuatro años de presidencia de Luis Alberto Lecea Blanco (2013-2015), por la organización agraria Asaja, y de José María Daroca Rubio (2015-2017), en representación de la Federación de Cooperativas.

Salamero, presidente del Grupo Rioja (mayoritario del sector elaborador) y vocal más antiguo del Consejo Regulador, institución en la que está presente desde 1982, es natural de la localidad alavesa de Elciego y

está vinculado familiar y profesionalmente a la bodega Marqués de Riscal.

Durante su toma de posesión, el nuevo presidente aludió a alguno de los retos que debe afrontar la DOC Rioja en los próximos

meses, como son “desarrollar los vinos de viñedos singulares y los espumosos de calidad, que junto con los vinos de zona y de municipio han de complementar las actuales categorías en que basamos nuestro éxito”.

Es la primera vez que el Consejo Regulador afronta cambios en el modelo de calidad de sus vinos, basado hasta ahora únicamente en los procesos de elaboración y crianza. Las nuevas categorías de vino procedente de viñedos singulares y vinos espumosos fueron aprobadas a principios de junio por el anterior pleno del Consejo y durante los próximos meses deberá ponerlas en marcha.

Para la declaración de viñedo singular, el Consejo Regulador tendrá en cuenta los viñedos de más de 35 años, cuyos rendimientos sean más de un 20% inferiores a los autorizados para el conjunto de la Denominación. Además, deben optar por la vendimia manual y se someterán a una trazabilidad de la producción, con control previo y una evaluación cualitativa que debe ser “excelente”.

Rioja amparará también por primera vez la producción de vinos espumosos blancos y rosados. Para su elaboración se admitirán todas las variedades autorizadas y se limitará su rendimiento de transformación. El rango de graduación estará entre los 11 y los 13° en producto terminado y se someterá a evaluaciones cualitativas y a una valoración físico-química y organoléptica antes de salir al mercado. El periodo mínimo para la segunda fermentación será de 15 meses, que se elevará a 36 en los espumosos de más alta gama.

En agosto, el Consejo Regulador daba un paso más en su apuesta por la diversidad y decidía aumentar la visibilidad en el etiquetado del municipio y subzona de origen de los vinos. Hasta ahora el tamaño de estas indicaciones se limitaba como máximo a dos tercios del de “Rioja”; ahora podrán figurar en igualdad de condiciones, aunque no destacar más que el nombre de la Denominación. En el mismo pleno se ha planteado la posibilidad de que la subzona Rioja Baja pase a denominarse Rioja Oriental.



Viñedo afectado por la helada en la zona de San Asensio. / Ch. Díez

La Denominación también revisó a finales del pasado año sus categorías tradicionales de reserva y gran reserva. Para los vinos tintos reserva se establece un periodo mínimo de permanencia en botella de 6 meses, periodo que antes se dejaba al criterio del bodeguero siempre que cumpliera los 36 meses de crianza, de los que 12 debían ser en barrica.

En los tintos gran reserva también se han establecido tiempos mínimos de permanencia en barrica (24 meses) y botella (24 meses), con un periodo de envejecimiento total de 60 meses (este criterio no ha cambiado). Estas normas serán obligatorias a partir del 1 de enero de 2019.

### Normas de campaña

Rioja afronta la vendimia 2017, la más temprana de su historia, con una situación productiva muy compleja debido a la helada ocurrida en abril que afectó a zonas muy amplias de la DOC Rioja (sobre todo en Rioja Alta) y con una evolución posterior del viñedo muy desigual según el nivel de afectación. De ahí que al Consejo Regulador haya aprobado unas normas de campaña extraordinarias que “aportan la solución técnica más acorde al interés general”, según indicó el máximo órgano de la DOC al dar cuenta de su decisión, adoptada, dicen, “tras un exhaustivo trabajo que ha supuesto el empleo de tecnologías informáticas de última generación y un despliegue de verificaciones en campo sin precedentes”.

Los rendimientos máximos amparables se ha establecido con carácter general en 7.475 kg/ha para variedades tintas y

en 10.350 kg/ha para variedades blancas (115% sobre rendimiento máximo). Se entenderá justificada la entrega en bodega por parte de los viticultores de hasta 325 kg/ha para las variedades tintas y de 450 kg/ha para las variedades blancas por encima del rendimiento máximo amparable en atención a las condiciones climatológicas que pudieran incidir al final del ciclo vegetativo del viñedo. El vino elaborado con dicha uva no será amparado por la Denominación y deberá retirarse de las bodegas en el plazo máximo marcado por la reglamentación vigente.

En las parcelas afectadas por la helada, se ha acordado un límite máximo inferior al general. Teniendo en cuenta la afectación con diferente intensidad de aproximadamente un tercio del territorio de la Denominación, se han conformado dos grupos de parcelas (referenciadas en los Anexo II a y II b de las normas de campaña, web Consejo Regulador): para los viñedos más castigados por la helada se ha determinado un rendimiento máximo amparable de hasta 4.550 kg/ha en variedades tintas y 6.300 kg/ha en variedades blancas (70%), mientras que para un segundo grupo menos dañado, dichos rendimientos máximos serían de 5.850 kg/ha y 8.100 kg/ha, respectivamente (90%). Por último, en lo que se refiere al rendimiento de transformación uva-vino en las elaboraciones de la vendimia 2017, se autorizará el máximo señalado por el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja de 72 litros de vino por cada 100 kg de uva.

### Rendimientos de uva para la campaña 2017 (kg/ha)

|        | Rendimiento máximo campaña | Rendimiento máximo amparable 2017 | Entrega en bodega por encima rendimiento amparable | Rendimiento viñedos más afectados por la helada | Rendimiento viñedos menos afectados por la helada |
|--------|----------------------------|-----------------------------------|--|---|---|
| Tinta  | 6.500 (100%)               | 7.475 (115%)                      | +325   | 4.550 (70%)                                     | 5.850 (90%)                                       |
| Blanca | 9.000 (100%)               | 10.350 (115%)                     | +450   | 6.300 (70%)                                     | 8.100 (90%)                                       |