

La química del vino

La Estación Enológica de Haro es hoy, con 117 años de vida, una institución de prestigio en el sector y pionera en la analítica de vinos en el ámbito nacional

4

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

Cuaderno de Campo

La de Haro fue una de las primeras estaciones enológicas creadas en España a finales del XIX. Su papel decisivo en la reconstrucción del viñedo tras la filoxera –sin duda el periodo más catastrófico en la agricultura riojana y que definió la vitivinicultura tal como la conocemos hoy– y la incansable labor técnica y de formación desarrollada durante más de un siglo de vida han permitido a la Estación Enológica ser, por sí misma, una institución de prestigio en el sector y referencia en el ámbito nacional. Totalmente centrada ya en la enología, por los laboratorios de este centro pasan cada año más de 15.000 muestras de vinos y se analizan casi 200.000 parámetros. Desde 1892, año de su fundación, la Estación ha ido sufriendo diferentes remodelaciones para adaptarse a los nuevos tiempos. La última, este año, con la apertura de nuevas oficinas, la preparación de la carta de servicios *on line* y la próxima catalogación de sus fondos documentales.

Víctor Manso de Zúñiga dejó un rico legado documental. En la imagen, portadas de las primeras memorias de la Enológica de 1898 y 1901.



Laboratorio de la Enológica en los años veinte.
 Archivo de la Estación Enológica



Se ha escrito mucho sobre la historia de la Estación Enológica de Haro y esas páginas están repletas de fechas decisivas en el devenir de la viticultura y de la enología riojanas. Se han escudriñado las memorias de sus directores más célebres; Manso de Zúñiga y Antonio Larrea son dos de los nombres propios que sin duda figurarían, de existir, en la lista de los hombres más influyentes del Rioja en la primera mitad del siglo xx. La Estación Enológica comenzó a ser cuando el Rioja todavía no era, aunque se intuía lo que podía llegar a ser. Su actividad fue determinante en los primeros años de la filoxera, poniendo un poco de cordura a las soluciones milagrosas a las que se agarraban como un clavo ardiendo los viticultores riojanos que se quedaban en la ruina. La Estación trajo modernidad, enseñanza y conocimiento a un sector que tuvo que partir de cero, que aprendió de nuevo a cultivar las viñas y a elaborar el vino.

Un siglo y pico después de aquellos inicios, de ser todo en el mundo del vino, la Estación Enológica realiza una labor callada, con menos protagonismo pero con el mismo tesón, para ayudar al sector vinícola riojano. El devenir de los acontecimientos la ha ido situando en un segundo plano; es ahora como esos secundarios del cine inolvidables que han dejado tras de sí actuaciones memorables para lucimiento del protagonista de la historia. En estas páginas se quiere dar a conocer esta labor desarrollada por el centro, poco divulgada pero imprescindible para las bodegas riojanas y de otras zonas vitícolas, y también para el Consejo Regulador, su principal cliente.

Tal vez el carácter de Montse Íñiguez impregne también al del centro que dirige desde 1995. “Siempre he sido una buena segunda espada”, cuenta refiriéndose al trabajo que, desde que ingresó en 1976, ha desarrollado en la Estación al mando de los directores que la precedieron: desde Ángel Jaime Baró hasta Pedro Benito. Su tenacidad en el trabajo y su pasión por el laboratorio dejan una impronta de rigurosidad en los métodos analíticos que se ha ganado el respeto de todas las estaciones enológicas de España y la absoluta confianza de sus clientes. Pero lo cierto es que pocas veces su labor trasciende más allá de los muros centenarios de uno de los edificios más emblemáticos de Haro.

Tal vez también sea que la faceta más visible de la Estación fue quedándose por el camino, primero, al aparecer la Estación Rioja-Navarra (germen de lo que luego sería el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario), a donde se trasladó la experimentación en viticultura; y, segundo, al ir abandonando paulatinamente, por falta de personal y tiempo y porque las competencias formativas fueron asignadas a los nuevos servicios de Extensión Agraria, la labor divulgativa que, a través de cursos técnicos y charlas, se había desarrollado con bodegueros y viticultores de una forma continuada desde los inicios. Fue en esos momentos, hablamos de los años ochenta, cuando la Estación dirige sus pasos definitivamente al campo de la enología y se ocupa de la analítica de los vinos y del asesoramiento a bodegas, las áreas en las que actualmente sigue trabajando.



Antonio Larrea en un curso de divulgación a viticultores (1958).
 Archivo de la Estación Enológica

En el laboratorio convive la última tecnología con métodos tradicionales, como este equipo para analizar el sulfuroso.



Cata de uvas con el fin de establecer la madurez óptima y el mejor momento de vendimia.

Otro factor que, con el paso de los años, restó lucimiento y visibilidad a la Estación tuvo que ver precisamente con la fortaleza que fue adquiriendo la Denominación y su Consejo Regulador. Desde que en 1953 se constituyó el Consejo Regulador hasta 1970, su presidente fue Antonio Larrea, que compartió el cargo con el de director de la Enológica (1944-1971). Fue Larrea, por tanto, la cabeza visible del Rioja a lo largo de casi veinte años. Las reformas normativas y el peso del Consejo aconsejaban un presidente propio y así ocurre al iniciarse los setenta: el director de la Enológica, en aquellos momentos Ángel Jaime Baró, pasó a formar parte del pleno del Consejo como representante de la Consejería de Agricultura –años más tarde, entre 1992 y 2004, cuando ya hacía siete años que había dejado la Enológica, fue elegido presidente–. A partir de 1976, el representante de la Administración autonómica en el Consejo ya no está vinculado al centro, aunque sigue manteniendo a uno de sus técnicos en el grupo de cata para la calificación de los vinos de Rioja.

La calidad del vino

A pesar de esa desvinculación institucional entre el máximo órgano de regulación del Rioja y la vieja estación, lo

cierto es que este departamento realiza una labor imprescindible –y gratis– para el Consejo, al ser su laboratorio de control para la zona de La Rioja perteneciente a la DOC. Lleva haciéndola desde los años setenta y, específicamente, figura entre sus funciones, desde la transferencia de las competencias de Agricultura a la Comunidad Autónoma (1984), la de asesorar al Consejo Regulador. Cada año, el laboratorio lleva a cabo los controles de maduración de la uva en diferentes viñedos de La Rioja que realiza el Consejo en las semanas previas a la vendimia; el primer control de calidad de los vinos, con la toma de muestras en cada uno de los depósitos de todas las bodegas elaboradoras; y un segundo control a los vinos embotellados para ver la calidad del producto ya terminado. Esto quiere decir que desde que se pone en marcha el mecanismo de control de calidad del Consejo, cuando las uvas comienzan a madurar, hasta los momentos previos a la salida del vino al mercado, por el laboratorio de la Estación han pasado miles de muestras de uva y de vino a las que se han analizado todos los parámetros requeridos para determinar su calidad.

Pero aunque su labor acaba ahí, en el análisis del málico, sulfuroso, grado, polifenoles..., toda esta información ha reportado a los técnicos un amplio

conocimiento de la evolución que los vinos están teniendo a lo largo de los años y les ha servido de base para llevar a cabo estudios que, aunque no se han divulgado mucho, han sido muy útiles en el día a día de las bodegas. Otras veces, se han quedado en el cajón. Montse Íñiguez relata por ejemplo los estudios realizados dentro del comité nacional de cata coordinado por el INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) para elaborar una carta de color para tintos, rosados y blancos que sirviese de guía en las catas; u otro en el que se combinaban diferentes parámetros analíticos con los datos de cata para establecer, de forma objetiva, qué podía considerarse un vino de calidad o no. “Con estos datos se hizo una gráfica y se determinó una ecuación que permitiera objetivar la cata. Pensamos que podía ser útil, igual no para aplicar a todas las muestras, pero sí para las que se tuviera dudas si daban la calidad requerida. Finalmente, fue un método que el Consejo no aceptó”, señala la directora.

El que sí tuvo repercusión, e incluso ha sido desarrollado industrialmente, fue el sistema que idearon para la extracción de color y que se conoce en plan casero como el “método Íñiguez”. Y es que a ella se le ocurrió un día utilizar la picadora de su casa para determinar el color de las uvas. La operación es bien sencilla: picar las uvas en un cubilete pequeño para que el hollejo tiña bien la pulpa; luego, quitar el sólido, centrifugar y ya se puede medir el color, el grado... “El color es fundamental para determinar la calidad. El color te está diciendo si hay mucha producción, si se ha regado..., te está hablando de la calidad del producto. Hicimos un estudio que relacionaba la uva con el vino final y vimos que si sabías el color que tenías en las uvas podías predecir la calidad del vino. Las bodegas quieren tener ese parámetro –y de hecho, muchas pagan por él– porque ayuda mucho, te dice la madurez fenólica. Nosotros implantamos este método hace muchos años, estuvimos divulgándolo por toda España y ahora mismo también lo utilizan Álava y Navarra, de forma que los

tres laboratorios oficiales de la Denominación damos resultados equivalentes”, cuenta Íñiguez. Y continúa: “el color sería un buen sistema para pagar la calidad y también se podrían valorar los aromas. Tiene que haber una conjunción de factores, no sólo el grado, para medir la calidad de las uvas”.

Otro trabajo interesante que está desarrollando ahora la Enológica, alentado por la empresa Laffort, es analizar la correlación que hay entre el análisis sensorial y los análisis físico-químicos de la uva y, posteriormente, del vino. Para ello, realizan catas de uva de las mismas cepas de donde el Consejo Regulador toma las muestras para el control de maduración y que ellos analizan en laboratorio. De forma que se pueda establecer si ambos resultados coinciden al determinar la maduración óptima de la uva y conocer así el mejor momento para la vendimia. La experiencia se ha llevado a cabo durante tres vendimias consecutivas y, una vez analizados los resultados, se presentarán al sector.

Laboratorio acreditado

Siempre a la vanguardia, la de Haro fue también la primera Enológica de España en lograr la acreditación de ENAC, organismo público español que evalúa la competencia técnica de laboratorios y otras entidades, de forma que los servicios que ofrecen estos centros están reconocidos y aceptados nacional e internacionalmente. La Enológica se acreditó en 30 métodos de análisis en 1998, un año antes de que esta norma fuese obligatoria. Hoy en día cuenta ya



El último trimestre del año es el de mayor actividad en la Estación.

con 40 métodos acreditados y para el año que viene esperan hacerlo en algunos parámetros más, como el olor a sudor animal, ocratoxina, grados Brix... ¿Qué significa esto para el sector? Que los parámetros analizados con los métodos acreditados tienen validez en cualquier parte del mundo. De ahí que la estación quiso acreditarse en primer lugar en las determinaciones demandadas en las transacciones comerciales.

De las algo más de 15.000 muestras que el laboratorio analiza cada año, que suponen más de 200.000 parámetros determinados, en torno a la quinta parte proviene de bodegas, cooperativas o particulares que venden sus vinos en mercados exteriores. Pues bien, todos los parámetros que analizan (aci-

dez total, sulfuroso, metanol, cítrico...) están acreditados, algunos de ellos por varios métodos, incluidos los especiales requeridos solamente en algunos países. “Cuando se exporta un vino, es una buena carta de presentación acompañarlo de los resultados analíticos porque informan sobre la calidad del producto, y con la garantía de que esos resultados se han realizado con métodos respaldados en cualquier parte del mundo. Para terceros países es obligatorio, pero no para la Unión Europea, aunque muchas bodegas los hacen también para mercados europeos”, señala la directora.

Además del Consejo Regulador y de las bodegas comerciales, el laboratorio cuenta entre sus clientes con pequeñas bodegas y cosecheros que son también los que más utilizan la asesoría técnica. Al tener menos recursos propios, la Enológica les ofrece un servicio analítico que resulta imprescindible para controlar el estado de los vinos en los momentos más delicados de la elaboración, como puede ser la fermentación. De ahí que la mayor parte de las demandas de este grupo se concentren en el último trimestre del año, como ocurre con las muestras que llegan del Consejo Regulador para el control de calidad.

Por eso, ahora mismo, el laboratorio está en plena ebullición y no se disi-

Un código de barras identifica a cada muestra durante el proceso de análisis.





Detalle de la fachada del centro, con sus características farolas.

mula en el caótico orden que impera en él. Un sinfín de botellas de vino se amontonan sobre la mesa en espera de veredicto. Todas llevan un código de barras y unos números y abreviaturas que indican a los técnicos las peticiones del cliente. Ese código de barras rastrea cada muestra en su paso por el laboratorio y basta pasarle un lector para saber qué parámetros se han analizado y cuál ha sido el resultado. Dentro de ese caos de botellas, tubos de ensayo, matraces y probetas, se sigue un método de trabajo organizado y sistemático, llamado con mucho acierto Tajo, que permite obtener resultados sorprendentes con el escaso personal que trabaja en el centro. Y eso no es todo, cada mes el laboratorio se examina para detectar sus fallos de funcionamiento o análisis. Están adscritos a un circuito francés que les envía muestras para analizar y, tras mandar los resultados, les dice si lo han hecho bien o no. Y es que una de las máximas de la Enológica es: “una queja es un regalo”. Así figura en el mostrador de entrada al centro, donde se recibe a los clientes, en una clara invitación a reclamar cuando así lo crean oportuno. “Toda la gestión de muestras está automatizada y cuenta con sistemas de detección de fallos, por lo que es difícil que haya errores, pero... somos humanos y

siempre puede haberlos, y que alguien nos lo diga nos permite mejorar”, indica Montse Iñiguez.

Tal vez por esa falta de pudor ante las críticas, la Estación es como es, un buque insignia para el resto de laboratorios nacionales, con los que comparte métodos de análisis y estudios en las reuniones frecuentes que mantienen en la Comisión Nacional de Métodos de Análisis, a la que pertenece desde 1973 y que le permite intercambiar ideas y estar al día de las nuevas propuestas de la Organización Internacional del Vino (OIV). En el plano internacional, hay que destacar la labor desarrollada por la Estación y otros departamentos agrarios de la Consejería en Rumanía y Serbia, a donde han trasladado su conocimiento y experiencia para crear en estos países laboratorios de control que les permitan dar asistencia técnica y asesoramiento a sus respectivos sectores vitivinícolas.

El afán de hacer las cosas cada vez mejor con la vista puesta siempre en apoyar al sector les ha atraído clientes de otras zonas vinícolas de España, algo más de la cuarta parte, ayudados también, por qué no reconocerlo, por el renombre de Rioja y por el amplio bagaje que la Estación se ha ido creando a lo largo de los años.

Otro frente abierto en la Enológica, más reciente, es el de análisis de

microbiología. En esta área se analizan levaduras, bacterias y otros microorganismos imprescindibles en la elaboración del vino. Suponen todavía una muy pequeña proporción de los análisis realizados en la Estación, pero es un área de gran interés para las bodegas y con gran potencial de demanda, como lo demuestra el hecho de que en cuatro años se haya pasado de un centenar de muestras analizadas a más de 400 anuales. “Está funcionando el boca a boca, pero lo cierto es que nos falta una labor de divulgación de los servicios que ofrece la Enológica, sobre todo, de los nuevos”, reconoce la directora.

También *on line*

Esta carencia se está viendo en parte paliada en los últimos meses con la difusión de toda la carta de servicios a través de la web del Gobierno de La Rioja: www.larioja.org/agricultura. También se está trabajando en un servicio *on line* para los clientes que posibilitará en pocos meses la gestión de los análisis a través de internet, agilizando los trámites y permitiendo una mayor comodidad en la recepción de los resultados.

Si bien la web es una buena carta de presentación para la Estación, Montse Iñiguez reconoce que se debe hacer un mayor esfuerzo en divulgar la labor del centro y en retomar las jornadas técnicas y cursos que debieron abandonar por falta de personal. “Ahora los viticultores y bodegueros son más autónomos porque se ha hecho durante años un importante trabajo de formación que ha ido cuajando en el sector. Pero sería muy interesante tener un mayor contacto con el sector, no a nivel individual como se realiza ahora, sino en un ámbito más global y coordinado”, señala. En su cabeza está poner en marcha una especie de comisión, como hubo años atrás, en la que puedan escuchar la opinión del sector, grandes y pequeños, para dar respuesta a sus inquietudes.

La Estación Enológica tiene una fuerte vocación de servicio público que es, pero también acusa la competitividad de quien tiene clientes y no quiere

perderlos. De ahí que sus estadísticas anuales enseñen siempre líneas ascendentes en cuanto a muestras analizadas, parámetros determinados, métodos acreditados y tiempos de respuesta; quien se queje de que la Administración es lenta debe saber que el tiempo medio que tarda la Estación Enológica en ofrecer los resultados analíticos es de 6,57 días, menos de una semana, por tanto, contando sábados, domingos y días festivos.

En el plano económico, los ingresos anuales, casi 200.000 euros, cubren íntegramente los gastos de funcionamiento (sin contabilizar los sueldos del personal). Y todo esto teniendo en cuenta que una de cada cuatro muestras que se analizan –y en torno al 40% de los parámetros que determinan– proviene del Consejo Regulador y es un trabajo que se realiza de forma gratuita.

Un repaso a la historia de la Enológica da idea del constante esfuerzo de este centro por mantenerse al día. Desde que en 1917 se inaugurara el edificio que hoy alberga a la Estación,

éste ha sufrido muchas remodelaciones para adaptarse a los tiempos. La última, este año, con la transformación de la antigua bodega, hasta ahora en desuso, en nuevas oficinas. Esta reforma ha permitido recuperar unos 400 metros cuadrados útiles distribuidos en dos plantas, de forma que la planta baja aloja la zona administrativa y el sótano, con un calado tradicional, se ha destinado a diversos usos, tanto institucionales como de servicio al sector. El traslado de las oficinas a este inmueble permitirá también mejorar las instalaciones del laboratorio que hasta ahora se compartían con el área administrativa.

Otro de los proyectos inmediatos del centro para 2010 es la catalogación de sus fondos documentales y bibliográficos. En la biblioteca de la Estación Enológica se guardan las memorias anuales en las que cada director, con su particular estilo, iba desgranando acontecimientos, resultados de los campos de ensayo, datos analíticos de los vinos, cursos de formación a bodegueros y a agricultores, publicaciones,



Matraz para determinar el sulfuroso del vino.

visitas y cualquier evento relacionado con la actividad de la Estación. Es la memoria de la Estación, una parte imprescindible de la historia del vino de Rioja.



El equipo de la Enológica y las autoridades locales y regionales comparten foto de familia durante la inauguración de las nuevas oficinas. / José Manuel Zorzano