

El CIDA elabora el primer vino espumoso natural con Tempranillo blanco

El estudio experimental responde a la búsqueda de nuevos usos que pongan de manifiesto el potencial cualitativo de los vinos de esta variedad autóctona

El Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA) ha elaborado el primer vino espumoso natural con la variedad Tempranillo blanco en su bodega experimental ubicada en la Finca Valdegón. Los resultados de una cata realizada por expertos han respondido a las buenas expectativas creadas por la alta calidad de los vinos tranquilos de esta variedad autóctona de la DOC Rioja.

El estudio experimental tomó como punto de partida un vino base de la cosecha 2012 y se ha recurrido al método *champenoise* para hacer un espumoso al estilo tradicional de la región francesa de Champagne. En este sentido, el procedimiento de elaboración ha sido posible gracias a la colaboración de la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA-INTIA) y a las Bodegas Cavas Mainegra de Mendavia en las operaciones de filtrado, tiraje, degüelle y expedición.

La fase de rima o crianza del vino, que ha durado más de nueve meses, se ha realizado en la bodega experimental. De forma paralela y con el fin de ampliar la diversidad del estudio, se incorporó también un vino base de la variedad Viura. Así, se utilizaron tres tipos de vino base que han dado lugar a sus correspondientes

vinos espumosos naturales: Tempranillo blanco 100%; Viura 100%; y Tempranillo blanco (40%) más Viura (60%).

Teniendo en cuenta que se trata de un vino experimental, producido a pequeña escala, y también que es el primero que se elabora con esta variedad, las impresiones recogidas otorgan a los espumosos naturales en los que participa el Tempranillo blanco, al 100% o en mezcla, una valoración muy positiva. Un panel de catadores expertos, con participantes del CIDA, de la Estación de Viticultura y Enología de Rioja Alavesa, del INTIA de Navarra, del Consejo Regulador de la DOC Rioja y de bodegas ha mostrado su sorpresa por el potencial cualitativo de estos espumosos naturales, repartiéndose la preferencia en unos casos hacia el 100% Tempranillo blanco y en otros a la mezcla.

Por otro lado, han sido enviadas botellas de los espumosos naturales al Consejo Regulador del Cava, con objeto de participar en una cata ciega que se celebrará en Vilafranca del Penedés. Los investigadores del CIDA creen que este estudio abre nuevas e interesantes posibilidades para el uso de la variedad de Tempranillo blanco en el mundo de los espumosos naturales y de los cavas.



Primer espumoso elaborado con la variedad autóctona Tempranillo blanco. / Ch. Díez

656.000 yemas de Tempranillo blanco

El Tempranillo blanco es una variedad derivada de Tempranillo tinto por mutación natural observada en 1988 en un viñedo de Murillo de Río Leza. A partir de ese momento, el CIDA inició un arduo trabajo de conservación, multiplicación y estudio de sus características agronómicas y enológicas, que llevó a su inclusión como variedad autorizada en la DOC Rioja en el año 2008.

Asimismo, con el objetivo de proporcionar a los viveristas material vegetal de las mejores características, el CIDA ha repartido este año 656.900 yemas seleccionadas de Tempranillo blanco, incrementando en un 20% las del año pasado, debido al interés por esta variedad suscitado entre los viticultores para las nuevas plantaciones de blanco. Además, se han repartido 8.500 yemas de Maturana blanca, 7.000 de Garnacha blanca, 6.500 de Malvasía de Rioja, 5.000 de Turruntés y, finalmente, 1.000 yemas de Garnacha tinta.