

# Vinos de alta expresión

Los bodegueros Agustín Santolaya, Miguel Angel Eguren y Miguel Angel de Gregorio ponen nombre a una nueva tendencia que busca en el vino la perfección del fruto

Pertencen a una emergente generación de bodegueros que busca en sus vinos la perfección, la máxima expresión del fruto y la tierra. Agustín Santolaya, Miguel Angel Eguren y Miguel Angel de Gregorio han acuñado un nuevo término que está devolviendo al Rioja el protagonismo entre los vinos de más alta calidad. No son los únicos, pero sí la punta de lanza de una corriente basada en una viticultura de bajos rendimientos y calidad extrema y donde las prácticas enológicas intervienen lo justo para obtener unos vinos con mucha estructura, en los que la madera no enmascara al fruto y donde el consumo inmediato no está reñido con la larga guarda. Son los denominados vinos de alta expresión. Los reservas del 94 de Roda y San Vicente y el Finca Allende del 95, con una filosofía común pero con personalidad propia, han causado sensación en un mercado cada vez más abierto a nuevas tendencias.

## Agustín Santolaya (Bodegas Roda)

Roda nació hace diez años con la intención de convertirse en uno de los mejores vinos de Rioja. Un método de trabajo basado en buscar la perfección en cada paso, desde el campo hasta que el vino está en manos del consumidor, ha permitido a los reservas Roda I y Roda II alzarse entre los más renombrados de la Denominación con sobresalientes en las guías vinícolas más prestigiosas.

Para entender la filosofía de esta bodega, asentada sobre un mirador del barrio de La Estación de Haro, es preciso remontarse a sus orígenes. La adquisición de un calado de roca y 15 hectáreas de viñedo viejo fueron los pilares sobre los que la familia catalana Rotllant-Daurella levantó este ambicioso proyecto. "Cuando comenzamos a trabajar nos encontramos con la dificultad de que queríamos hacer el mejor vino posible dentro de nuestro entorno y para ello queríamos conseguir las mejores uvas", señala Agustín Santolaya, hoy director general de la bodega. Para ello, buscaron diez ecosistemas diferentes, en los que valorando el concepto edafológico, agronómico, de orientación y microclima, obtuvieran los mejores frutos. Una vez elegidos los viñedos -todos ellos de más de 30 años- establecieron relaciones de compra con los viticultores o adquirieron parcelas en estos términos.

Determinado el primer paso y fundamental -obtener la mejor materia prima- Roda pone en marcha un complejo engranaje en el que se cuida hasta el mínimo detalle: desde las labores de la viña (azufre y caldo bordelés como únicos tra-



Agustín Santolaya supervisa la evolución de uno de los viñedos más viejos de la bodega. Ch. Diez

tamientos y métodos ecológicos para evitar los fitosanitarios de síntesis química) hasta planificaciones de vendimia con catas de uvas semanales y utilización de espectrofotómetro para controlar la maduración. "Organizamos la vendimia hasta el punto de que es nuestra propia cuadrilla la que recoge la uva, toda en cajas de 18 a 20 kilos para que no se dañe, de forma que toda la uva que entra en un día a la bodega procede de un mismo ecosistema". Este sistema permite una vinificación por separado para que, según Santolaya, "el vino sea luego un reflejo exacto del paisaje del que procede".

Una vez en bodega, las cajas son elevadas hasta cinco metros de altura para que todo el proceso se realice por gravedad, "sin someter al fruto a ningún esfuerzo que no sea natural", recalca el bodeguero. "Después del despalillado, se vinifica por separado en los tinos de madera de roble francés cada uno de los paisajes diferentes. Nuestros encabados son largos. No tenemos una receta precisa, puede variar entre los 20 ó 40 días, hasta los 50. Para determinar el momento del descube analizamos el contenido

polifenólico dos veces al día y con esta base analítica y cata diaria precisamos el momento del descube". El vino pasa directamente, sin ningún tipo de filtrado, a la bodega. "Utilizamos una buena parte de barricas nuevas y seguimos manteniendo la crianza por separado del vino procedente de cada ecosistema, de forma que tenemos 10 reservas diferentes en cada añada". No se emplean filtros, ni estabilizaciones por frío, sólo clarificación muy suave con clara de huevo y trasiegos muy frecuentes.

"Después -continúa Santolaya- determinamos las diferencias que hay en cada uno de los vinos. Los que tienen una expresión mayor, con más estructura, los ensamblamos para formar el Roda I. Los demás, que suelen ser más elegantes en la primera parte de su consumo, menos estructurados, más amables, componen el Roda II. Los dos son reservas que salen al mercado con la misma contraetiqueta; su única diferencia es la viticultura, la influencia del microclima en ese ecosistema. Con todo esto pretendemos mantener al cien por cien los parámetros que nos ha dado suelo y clima."

En su política (filosofía) de empresa hay tres premisas fundamentales que no

El emblemático calado en roca sobre el que se asentó esta joven bodega. Bodegas Roda



se saltan bajo ningún concepto: utilizar únicamente viñedos de más de 30 años y de variedades autóctonas (actualmente tienen una media de 35 años), mantener una relación constante con los viticultores (desde asesoramiento en el cultivo hasta darles a catar los vinos procedentes de sus parcelas) y, ofrecer al consumidor el vino que procede de las uvas de una sola añada.

La estrecha colaboración que Roda mantiene con sus viticultores y el afán por mantener los viñedos más viejos ha llevado a esta bodega a distinguir en precio la calidad de la uva. "Este momento tan extraordinario en precios de uva y vino ha empujado al viticultor a arrancar los viejos viñedos poco productivos y transformarlos en viñas jóvenes en suelos muy fértiles, con lo que estamos perdiendo las uvas de máxima calidad. Para evitar en lo posible esta irreparable pérdida y conseguir las uvas de estas viñas estamos aplicando una serie de medidas que permiten al viticultor mantener los viejos viñedos asegurándoles una rentabilidad adecuada. La primera medida es que el precio no es un factor limitante en nuestras operaciones". Además de pagar la calidad de la uva, Roda se mantiene fiel a sus proveedores con acuerdos a largo plazo y asesoramientos constantes.

Pero Roda no sólo mira al viticultor para exigir la máxima calidad, también ellos están aplicando estas recetas para sus propias parcelas. Las 35 hectáreas de viñedo joven que posee la bodega, cuya uva de tempranillo y graciano será vendida a otras bodegas hasta alcanzar los 30 años, han sido escrupulosamente diseñadas con altas densidades y en suelos pobres donde se ha respetado al máximo la orografía de la zona.

En plena fase de ampliación, la empresa se ha marcado un límite máximo de elaboración de 240.000 botellas -del 94 sacaron 100.000 botellas y 50.000 más saldrán del 95-, conscientes de que el tipo de vino que ellos elaboran no puede tener una distribución masiva en el mercado. Aún así exportan a 20 países y su distribución se basa en la restauración y las tiendas especializadas. En pocos años Roda se ha hecho un nombre en Rioja, aunque, con cierta prudencia, Agustín

Santolaya asegura que lo primordial es mantenerse entre los vinos punteros del país.

## Miguel Angel Eguren (Señorío de San Vicente)

El abuelo de su padre cultivaba el viñedo en el mismo suelo que hoy alimenta uno de los vinos más prestigiosos de Rioja, el San Vicente. 18 hectáreas orientadas al sur en el paraje de Canoca, en San Vicente de la Sonsierra, fueron las elegidas por la familia Eguren para conseguir un vino diferente, un vino de terroir, al decir de los franceses. "Todo empezó hace 15 años -señala Miguel Angel Eguren-. Elegimos nuestra mejor parcela, ésta que ves, la mejor variedad, el tempranillo peludo, y nos fijamos en la zona vitivinícola que mejor sabe hacer vinos, Burdeos. De aquí partió el San Vicente". Claro que el San Vicente fue una idea más que una realidad hasta que la viña, plantada en espaldera y con una densidad de 4.500 cepas por hectárea, aprendió a dar los mejores frutos. "Después de algunos años sin obtener las uvas que queríamos, en el 91 retiramos 15.000 kilos y decidimos elaborarlos de manera diferente. Pensamos que era el momento de empezar a plasmar lo que desde hace años habíamos pensado".

La añada del 91 salió al mercado y fue un éxito, una revelación del nuevo camino que algunas bodegas habían tomado en la Denominación. Tras dos años sin elaborar, el 92 y 93 no dieron suficiente calidad, han sacado al mercado 70.000 botellas del 94, una de las cosechas más históricas de Rioja. "Antes del salir al mercado ya estaba todo vendido. Podíamos haber comercializado el triple de lo que hemos elaborado pero éste no es nuestro cometido. Queremos reducir el volumen y obtener mayor calidad".



Cada cepa es cultivada con esmero para ofrecer las mejores uvas. Ch. Diez

Miguel Angel Eguren muestra el viñedo del que nace el San Vicente.

Ch. Diez



El control de esa calidad, la máxima, que la familia Eguren busca para sus vinos, comienza con el cultivo de la viña. Plantadas en espaldera, con poda a doble cordón con tres pulgares, fertilizadas con abono orgánico y tratadas mínimamente con fitosanitarios, las cepas se asolan y airean en uno de los microclimas más privilegiados de Rioja. La vendimia manual permite una selección de las mejores uvas en el campo y, posteriormente, en bodega. Sólo los frutos más maduros y perfectos se someten al proceso de elaboración. Un proceso que se inicia con maceraciones de 31 días con dos remonados diarios los primeros quince días y envejecimiento en barrica nueva de roble americano. Más de dos años después, el reposo en botella redondea los atributos de lo que será un vino de excepción. Un vino de un solo pago, un vino de alta expresión.

- ¿Cómo definiría el San Vicente?

- Es un vino de línea moderna. Con mucha intensidad de color, manteniendo los morados en su cuarto año, complejo en aromas, que posee equilibrio entre frutas y madera, y en los aromas terciarios de envejecimiento destacan los tostados. Es un vino de fácil beber y que deja buen recuerdo. Bueno para beber ahora, pero que mejora mucho en botella.

Miguel Angel Eguren habla del San Vicente mientras recorre el camino hacia la viña, en el trayecto de regreso al pueblo, al mostrar la vieja bodega orada en la tierra que dio origen a esta familia de vitivinicultores. Entre depósitos, tinas, barricas y botelleros, -ya en la nueva casona "Señorío de San Vicente"-, al pie de las cepas, en los aislados montes que circundan el Ebro. Es su pasión. Una pasión que ha arrastrado a un puñado de bodegueros de Rioja hacia un nuevo concepto vitivinícola basado en la calidad. "A principios de los 90 fueron unos años malos para Rioja y creo que de ahí, de la adver-

Miguel Angel de Gregorio en una de sus parcelas en Briones.

Finca Allende



### Miguel Angel de Gregorio (Finca Allende)

sidad, nació la inquietud de los bodegueros por hacer vinos diferentes. Había una tradición en la forma de hacer las cosas con la que nos iba muy bien, hasta que despertaron otras Denominaciones de Origen y aparecieron con mucha fuerza en los mercados nuevos países productores. Sólo nos quedó la opción de contratar con nuevos vinos, eso sí, sin olvidar la elegancia y el equilibrio de los Rioja de siempre, pero añadiendo más estructura, más fruta, más tanino y sabiendo mantener la buena relación calidad precio". El denominador común de estos nuevos vinos es su identificación plena con la tierra, con su entorno, sin enmascarar su origen y su fruto con prácticas enológicas agresivas. Hay quien dice que es un regreso a la creatividad y a la búsqueda de la calidad que conforman la verdadera tradición riojana.

Esta tendencia cada vez más generalizada en Rioja, aunque todavía muy minoritaria, más que molestar a los pioneros les alivia de haber seguido un camino que muchos creían erróneo. "Muchas bodegas se han subido al carro al comprobar que se vuelve a hablar del Rioja y que se están sacando puntuaciones altísimas en las catas compitiendo con vinos de todo el mundo. A mí me parece buenísima esta tendencia porque cada uno tenemos nuestro nombre pero llevamos todos el mismo apellido: Rioja. Siempre que se habla de una bodega de Rioja se está beneficiando a toda la Denominación y esto es bueno para todos", remata Eguren.

Una crítica en la que coincide Eguren con Santolaya y De Gregorio es el encostramiento de la legislación vitivinícola en cuanto a los tiempos de permanencia en bodega de este tipo de vinos. A su entender, el Consejo Regulador no siempre está acorde con las necesidades innovadoras de las empresas vinícolas: "Hay que cumplir la normativa, pero si quieres hacer cosas diferentes y sobresalir con algún vino hay que hacer lo mejor para el producto", señala el bodeguero recordando que su San Vicente, que salió al mercado con etiqueta de reserva, ganó la medalla de oro en Burdeos cuando, según la normativa, todavía era crianza.

El Allende, un vino extraído de uvas procedentes de viñedos de más de 35 años, todas ellas del término de Briones, transmite la personalidad de su creador y es por ello que a él, apasionado por su obra, le cuesta trabajo definirlo si no es con las características generales de estos vinos de alta expresión. Además de su fuerte estructura, el predominio de la fruta sobre la madera, la elevada graduación y la esmerada crianza, el Allende es diferente al San Vicente y el San Vicente al Roda, pero De Gregorio no sabe decir en qué. Curiosamente, los tres bodegueros han utilizado los mismos términos para definir sus vinos cuando los tres reconocen que son muy diferentes. "En un radio de diez kilómetros se hacen estos tres vinos y, aún manteniendo la misma filosofía: expresar al máximo el potencial de la tierra, son vinos distintos. La explicación está en que en ellos se vuelca mucho la personalidad de quien los hace", dice De Gregorio.

Además del factor creador, los sistemas de elaboración también difieren. Miguel Angel de Gregorio, para rematar su fama de ¡innovador!, compró una vieja bodega en Briones que llevaba varios años abandonada y comenzó a trabajar con el sistema tradicional, incluyendo el pisado de la uva en lago. Los encubes los realiza en racimo entero y emplea los trasiegos constantes para clarificar los vinos y airearlos. Para la crianza utiliza a partes iguales roble francés y americano y renueva las barricas cada tres años. "¿Tiempo en bodega? A cada vino le damos el tiempo que necesita. Observamos

y actuamos en consecuencia. Estamos fuera del modelo de Rioja. En la etiqueta sólo pone la añada. Esto no quiere decir que no cumplamos la normativa: al contrario, somos más estrictos en los controles de calidad porque es sólo nuestro nombre el que da la garantía al consumidor. Intentamos vender más nuestra marca que la etiqueta genérica de Rioja".

"Allende más que una empresa era una declaración de principios. Era ir más allá de lo que se había hecho hasta ahora en Rioja y, por lo que dice la crítica, parece que lo hemos conseguido. Lo que en un principio fue un reducto donde poder hacer el tipo de vinos que yo quería, al final me está obligando a ir más lejos". De Gregorio no se refiere a un cambio de filosofía, sino al paso de gigante que ha dado al comprar una nueva bodega, también en Briones. Con este nuevo proyecto en marcha, el tope productivo para esta marca lo pone en las 300.000 botellas. "Para hacer este tipo de vinos no se puede pasar de ahí porque se sigue un control muy constante de todo el proceso. Sólo para embotellar seleccionamos barrica a barrica por si algunos vinos no han evolucionado bien".

A pesar de reconocer que estos vinos han despegado con mucha fuerza en el mercado y de que es una tendencia en evolución en Rioja, más aún con la apertura de mercados de grandes volúmenes en los que hay que distinguirse en calidad, el bodeguero desmitifica este empuje renovador: "No estamos actuando de una manera muy diferente a lo que se ha hecho siempre en Rioja. Parece que estamos haciendo algo muy novedoso cuando en realidad estamos volviendo a las raíces, sólo explorando las posibilidades de las elaboraciones tradicionales". "Son vinos que intentan expresar la máxima potencialidad del terroir. Son vinos -agrega- que aquí han existido siempre pero el gran público no se ha fijado tanto en ellos como ahora. Coincide que todos los que nos hemos embarcado en esto hemos empezado hace pocos años y, tal vez, esa juventud, una nueva visión de las cosas, les ha dado a nuestros vinos mayor empuje y popularidad. Hay además un componente de actualidad que nos está ayudando mucho", remata.