



Viñedo en Rioja Media./Ch. Díez

El Consejo Regulador acuerda la creación de un “*stock* cualitativo” para acabar con los excedentes de vino

El Pleno del Consejo Regulador ha acordado la constitución de un “*stock* cualitativo” en la DOCa. Rioja con el objetivo de propiciar un crecimiento sostenido de esta Denominación durante los próximos años. Una decisión que ha surgido como consecuencia de las directrices marcadas por el Plan Estratégico de Rioja 2005-2020, en el que se señala la necesidad de alcanzar el equilibrio entre producción y comercialización, así como la optimización de la calidad de los vinos mediante la contención de rendimientos.

Estas medidas para contener los rendimientos se han incorporado a las normas de campaña para la vendimia 2007. Según informa el Consejo Regulador, en primer lugar, los rendimientos máximos amparables de producción para esta vendimia serán de 6.500 kg/ha para variedades tintas y 9.000 kg/ha para blancas, y el rendimiento máximo de transformación de uva en vino del 70%.

Los titulares de viñedo y las bodegas elaboradoras que voluntariamente así lo pacten podrán superar estos rendi-

mientos solamente en las cantidades adicionales máximas y para los destinos que se señalan a continuación:

- Campaña 2007/08: 10% para *stock* y 10% por variaciones debidas a causas climatológicas.
- Campaña 2008/09: 10% para *stock* y 8% por variaciones debidas a causas climatológicas.
- Campaña 2009/10: 10% para *stock* y 5% por variaciones debidas a causas climatológicas.
- Campaña 2010/11 y siguientes: 10% para *stock*.



Racimo de la variedad turruntés./Fernando Martínez de Toda

Una vez entregado el rendimiento máximo amparable, el viticultor podrá, de manera voluntaria y con la conformidad de la bodega, hacer entrega de hasta un 10% más de producción por encima del rendimiento máximo amparable, que se denominará “stock cualitativo” y que permanecerá en bodega hasta que se determine su destino. Para acceder a la constitución de este stock, el viticultor deberá presentar al Consejo Regulador antes de iniciar la vendimia una declaración suscrita por el propio viticultor y la bodega en la que se entregue la uva. Los vinos procedentes de

vino amparado a 1 de enero fuera inferior a 2,85 se calificará como protegido por la Denominación la totalidad del vino objeto del stock cualitativo, con la condición de que haya superado las preceptivas pruebas analíticas y organolépticas. En el caso de que el ratio estuviese comprendido entre 2,85 y 3 sólo se calificará el 50% del stock, y si el ratio fuera superior el vino resultará no calificado y deberá ser expedido a destilación. El destino del “stock cualitativo” y el cálculo de los ratios se determinarán según los parámetros objetivos que se contemplan en la declaración que sirve para la constitución conjunta del stock.

Nuevas variedades

El pleno del Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha aprobado por unanimidad la incorporación al Reglamento de la Denominación de las variedades blancas chardonnay, sauvignon blanc y verdejo, así como de las variedades blancas autóctonas maturana blanca, tempranillo blanco y turruntés. Por otra parte se ha aprobado también la incorporación de las variedades tintas minoritarias autóctonas maturana tinta, maturano o maturana parda y monastel, en este caso con el fin de recuperar las raíces del patrimonio vitícola riojano y aportar diversidad a su producción vinícola, manteniendo la identidad y diferenciación.

Las nuevas variedades se suman a las siete actualmente autorizadas: las tintas tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo; y las blancas viura, garnacha blanca y malvasía. Es la primera vez desde la creación de la Denominación en 1925 que se incorporan nuevas variedades.

Las nuevas variedades autorizadas por el Consejo sólo se podrán plantar en sustitución de arranques, a fin de no incrementar la masa vegetal de la Denominación. En el caso de las variedades blancas y tintas autóctonas se podrán elaborar vinos monovarietales, ya que no se establece ninguna limitación porcentual en la elaboración de vinos blancos y tintos. En cuanto a las variedades blancas foráneas (chardonnay, sauvignon blanc y verdejo) no podrán ser predominantes en el producto final.

Rectificación

En el anterior número de *Cuaderno de campo*, dentro del reportaje dedicado a la almendra riojana, hay un error que queremos rectificar y por el que pedimos disculpas a las personas u organizaciones que se hayan visto afectadas.

En la información (página 7, primera columna, párrafo segundo) se atribuía a Almendrera Riojana la compra de máquinas de recogida y poda, además de la gestión de seguros agrarios a los socios, cuando en realidad

estos servicios los presta Riojana de Frutos Secos, la otra OPFH riojana con sede en Murillo de Río Leza. La información correcta es la siguiente: “Con los programas operativos, Riojana de Frutos Secos adquirió máquinas para recogida y para poda, lo que ha permitido que buena parte de sus socios esté mecanizando las tareas más costosas, en tiempo y mano de obra, que requiere el almendro. Además de maquinaria, esta OPFH gestiona también los seguros agrarios de los socios [...]”.

