

TIHOM 2020 Blanco

Antes de Filoxera, antes del S XX, Rioja era tierra de blancos. Su situación geográfica, orográfica, climatológica y edafológica la convertían en una zona privilegiada para blancos. Si bien en aquellos momentos el concepto de blanco de calidad aún no estaba establecido.

La filoxera (plaga de origen americano) arrasa los viñedos de Francia. Esto sitúa Rioja en (temporalmente) una posición privilegiada; comienzan a llegar a Rioja comerciantes de Burdeos solicitando vinos para mantener sus mercados. Estos solicitan, principalmente, vinos tintos por lo que se inicia un ciclo de cambio de variedades para adaptarse a los nuevos requerimientos. Estos cambios se acentúan cuando pasa a ser necesaria volver a plantar toda La Rioja como consecuencia de la llegada de la Filoxera.

De esta manera se impulsa la expansión de las variedades tintas y se a reducir las blancas a su mínima expresión. No solo supuso una enorme pérdida de superficie de cultivo si no la irreparable pérdida de docenas de variedades autóctonas.

En los últimos años ha existido un recobrado interés por las variedades blancas: bodegas, viticultores y la Universidad de La Rioja han tratado de explorar los pocos viñedos antiguos blancos que han sobrevivido en la búsqueda de “variedades perdidas” con potencial de calidad.

El Doctor Fernando Martinez de Toda con su equipo de la UR y colaboradores han conseguido documentar muchas de estas variedades y algunas de ellas se han multiplicado para llegar hacer pequeñas elaboraciones. De todas ellas destaca la Maturana Blanca por su estructura y complejidad, variedad con la que empezamos a trabajar desde el mismo momento que tuvimos la oportunidad de catar los primeros vinos experimentales.

La otra variedad en la que nos apoyamos, Garnacha Blanca, se podía dar por ausente en Rioja puesto que, según la estadística oficial, apenas existían viñedos, aunque se podían encontrar con “cierta” frecuencia en las cabezadas de los viñedos antiguos principalmente mezclada con Viura donde pasaba, con frecuencia, desapercibida.

Suelos

Los viñedos se encuentran en las laderas de los montes Obarenes y de la Sierra de Cantabria. Constituyen los viñedos en el límite con la zona boscosa, la zona más alta cultivada de estos montes. Los Obarenes con orientación Sur-Este y la Sierra de Cantabria mirando al sur.

A pesar de ser cadenas montañosas orográficamente diferentes comparten un mismo origen y por tanto su roca madre es similar; ambas son areniscas, más o menos resquebrajadas, dispuestas en forma de “sandwich” con horizontes intermedios de tierras de textura principalmente arenosa. Esta estructura garantiza un mínimo de nutrientes y agua, siempre sin excesos, que ayudan a resistir las épocas de sequía.

No damos una importancia especial a la edad del viñedo. Priorizamos el desarrollo de las raíces en el perfil edafológico, con un buen reparto en la exploración del suelo y en la profundidad alcanzada. Esto es importante, aunque, en igualdad de condiciones, el viñedo antiguo siempre aporta valor.

Climatología

No fue un año climatológicamente típico; con lluvias superiores en más de un 20% y temperaturas similares al año precedente podemos intuir que el estrés hídrico fue más limitado, clave en los tintos. De ahí que la cosecha “solo” se clasificase por el Consejo Regulador como “muy buena”, demostrando, una vez, más la inexactitud de esta clasificación de cosechas. No solo porque recoge la clasificación de más de 100 km, con una gran diversidad orográfica, sino porque, no atiende a las peculiaridades de los vinos blancos.

Fue clave, en esta cosecha, el reparto de las lluvias durante el año agrícola, con 100 litros en noviembre y los muy peligrosos y significativos 70 litros de Junio, en plena floración. El resto de los meses la precipitación fue ligeramente superior a la habitual y bien repartida, con la consiguiente limitación de stress hídrico, algo que quizás pueda entorpecer la maduración de los tintos pero, en los blancos, hace vinos mucho más finos con una gran acidez.

Cata (marzo 2024)

Se trata de un vino de cata compleja.

A la vista se presenta con ligeros ribetes dorados, pero manteniendo irisaciones de amarillo-verdoso todo ello indicativo de una gran evolución.

La impresión en nariz es dinámica. En un primer momento, a copa parada, aparecen tímidamente frutas de hueso y algunas especias de monte bajo. Con un pequeño aireo de la copa comienzan a desplegarse un amplio abanico de impresiones olfativas: frutas algo licorosas, especias de monte bajo que evolucionan hacia notas más frescas, mieles... y muy en segundo plano, perfectamente integradas, encontramos tímidamente aportes de robles finos.

En boca es un largo, mineral, fino y complejo.

La retro-olfacción muestra las mismas impresiones de forma más nítida y no necesariamente en el mismo orden.

Proporción varietal

Maturana blanca 48%

Garnacha blanca 47%

Viura 5%

Análisis químico

Grado alcohólico 14,1º vol

PH 3,36

Acidez total 5,6 g ac tartárico

Ac. Volátil 0.49 g

Crianza

La crianza de blancos supone un ejercicio de equilibrio entre componentes. Buscamos robles que aporten complejidad sin dominar el vino, robles de grano medio con tostados de fuego suave pero largos en duración.

Los bosques seleccionados son Nevers para Maturana y Húngaro para Garnacha.

En principio se crían por separado y una vez realizado el *coupaje* se envejece doce meses más en depósito de hormigón sobre parte de sus lías finas, es aquí donde comienza la integración del conjunto.