

# El rioja, un vino apenas centenario

TOMÁS FRANCO ALIAGA \*

## 1. INTRODUCCIÓN

Del vino rioja se ha apurado casi hasta la última página a través de numerosos libros e innumerables artículos. Pero siempre es posible un nuevo enfoque, un paladeo subjetivo de las fuentes y de los datos que, al transmitirlo, permite conocer mejor un fenómeno complejo y de enorme repercusión económica en La Rioja.

Aunque los textos y las cifras son absolutamente rigurosos, el estilo utilizado roza levemente la ortodoxia científica al incorporar alguna licencia poética, como si los vapores etílicos se hubieran rebelado contra la voluntad del autor. Algo similar parecía ocurrirle a Berceo, aunque sin duda con mejores logros literarios.

Se han escrito páginas sobre el rioja en los más diversos tonos: de epopeya, ditirámicos e incluso destilando santa unción, pues algunos estudiosos ven en el vino los mil y un reflejos de la divinidad. García y Martín aseguran que «una trinidad vinícola condecora las bodegas riojanas: los vinos de color rojo, vehementes, llamados tintos, los juveniles claretes y los estrictos aromáticos blancos» (1982: 7). Llano dice ignorar cuándo ni quién trajo las primeras vides a La Rioja y concluye que «es mejor no enterarse en tales averiguaciones. Así queda la viña como lo que es: como un don del cielo» (1973: 20). Lope Toledo es de la misma opinión: «En el reparto divino de dones, a La Rioja le tocó la vid» (1957: 150). Y, por último, Larrea afirma con satisfacción que nuestros caldos «no presentan defectos ni excesos perjudiciales. Y en este sentido ya recordaremos, según el estudio hecho (luego se le olvida), que La Rioja tiene mucho que agradecer al Altísimo» (1980: 31).

---

\* Departamento de Geografía. UNED.

Convicciones tan acendradas siempre son de envidiar, aunque pocos nos sirven para movernos por entre la maraña de la Historia.

## 2. EL VINO DE LA RIOJA HASTA FINALES DEL SIGLO XIX

En el sexto milenio a. de C. aparecen en Caucasia y Mesopotamia algunos restos arqueológicos relacionados con el vino. En el tercer milenio los hallamos en Egipto y Fenicia; en el segundo en Grecia; en el siguiente en Italia, Sicilia y Norte de África, pasando finalmente poco tiempo después a Francia y a la Península Ibérica (JOHNSON 1984).

Larrea tiene un método científico particular para saber desde cuándo se cultiva la vid en La Rioja. Nos propone que «entremos en el campo de las conjeturas y desenterremos las leyendas para ver lo que pueden tener de realidad» (pág. 24). Cita el texto bíblico sobre Noé y a continuación lo traslada a España donde se pasa una temporada con su nieto preferido Tarsis, por el que parece sentir tanta debilidad como por el vino. Y decide, cómo no, regalarle alguna cepa injertada porque en «estado salvaje» ya se hallaba «difundida por el mundo entero desde épocas geológicas» (sic) (pág. 26).

Ciñéndonos a La Rioja, a partir del siglo IX existe documentación abundante sobre el cultivo de la vid en estas tierras y, por razones varias, es la Iglesia la que lo promueve en sus grandes posesiones.

Sin pretender adentrarme por los pasadizos estrechos (como todo camino que conduce al cielo) de la exégesis teológica, no parece casual la elección del vino para la consagración, vértice geodésico de la religión católica. Ésta fue transformando toda la realidad pagana en cristiana y nada hay más profundo ni real que la palabra, que llega a hacerse carne.

Sirvan de argumento estos dos ejemplos: la *virtus* romana era el valor en el combate y la virtud cristiana es el coraje del alma en la lucha contra el pecado; el *scrupulum*, piedrecilla molesta en la sandalia del caminante, se transforma en desasosiego que punza el alma acerca de la rectitud en el obrar.

En la época en que apareció el cristianismo, ahora y siempre, la humanidad se halla dividida entre dos posturas enfrentadas, la apolínea y la dionisiaca. Aquélla se mueve guiada por la rectitud, el razonamiento, la reflexión y la temperancia. Ésta se contorsiona, dibuja meandros, intuye, cree en la magia y adora el rito. Evidentemente Dionisos, que no Apolo, es el hijo pródigo que precisa la vuelta a la casa paterna donde

va a ser convertido y consagrado, pero sin perder sus cualidades de olor, color y sabor, tan embriagadoras para el hombre.

Este aspecto popular y profano del vino ha sufrido el varapalo infatigable de los defensores de las buenas costumbres, que siempre pasean del brazo de la moral establecida. Tampoco yo, como Gala, «estoy absolutamente seguro de que (...) la serenidad sea más recto o más rápido camino que la embriaguez hacia el conocimiento». En cualquier caso no conviene olvidar la sabiduría que encierra el aforismo romano: *in vino veritas*.

El cultivo del vino en estas tierras hay que entenderlo sencillamente como una actividad natural y espontánea, dado el entorno mediterráneo cultural y climático. Lo mismo que su mala calidad o su condición de «caldo grosero», tal y como aparece en un informe a raíz del viaje de Felipe II (GARCÍA MERCADAL 1952) por estas tierras. La España de los Austrias padece necesidades tan perentorias (la Contrarreforma, el Imperio y las hambrunas) que no tiene capacidad para descubrir un buen vino. Lo supérfluo es siempre un reto ganado por el hombre desde la cultura y el ocio.

Durante la Edad Moderna la mejor y mayor parte del territorio se dedicaba al cultivo del cereal, seguido por el olivo. La vid se refugiaba en los terrenos más inhóspitos y marginales del interior hasta el punto de que, en muchos casos, no era posible utilizar mulos para remover la tierra, labor que debía realizarse con la azada.

Los vinos, en la economía de mercado de entonces, eran un producto perecedero cuya vigencia no podía rebasar los límites de la cosecha siguiente. Y ello por varias razones: los caldos viejos no eran estimados por los clientes (como ocurre ahora con la fruta), se avinagraban rápidamente y tenían que dejar espacio libre para los vinos jóvenes del año.

En la segunda mitad del siglo XVIII Larruga se lamenta por la situación en que se encuentra este territorio, pues «siendo por naturaleza fertilísimo, oprime a sus cultivadores con su misma abundancia y los hace miserables en el seno mismo de la opulencia de sus producciones» (XXVII: 207) y sigue más adelante: «sus lugares están inundados de infinitas cubas de vino y con todo y con eso son pobrísimos y misérrimos, porque faltan los consumidores y los compradores y este grave daño va aumentándose de año en año hasta que arruine enteramente el país» (pág. 208). De momento ya se hallan en un callejón sin salida o, como dice el mismo Larruga, «adonde no se puede venir sino por el aire» (pág. 209), pues tanto para vender sus productos como para importar lo necesario hay que atravesar zonas todas ellas vinícolas: La Rioja Alavesa surte al resto del País Vasco junto con Navarra, que incluso extiende su comercio por la

provincia de Soria, y en Burgos y sus alrededores no se bebe otro vino que el de Aranda.

Sólo es posible salir de esta postración arreglando los caminos, que de noviembre a mayo son intransitables para las carretas, y abriendo una ruta en condiciones hasta Santander. Los trámites para ello se iniciaron en 1790 con Floridablanca tras constituirse la Real Sociedad Económica Riojano-Castellana. Por diversas razones, algunas explicables y otras también como la guerra contra el francés y la desidia secular, la obra no finaliza hasta 1831. Dos años más tarde se alarga el camino real hasta Alfaro.

Durante siglos nuestros curtidos arrieros recorrieron infatigablemente las provincias norteñas conduciendo largas reatas de mulos cargados con pellejos de vino. Cualquier precio era ganancia y la mayoría de las veces la venta era un trueque por otros productos escasos en La Rioja. Hacia la serranía camerana su comercio tropezó con numerosos impedimentos por parte de la Mesta, quejosa de que los vinos del valle distraían en exceso a los pastores mientras cuidaban los rebaños.

A pesar de este infatigable y rudo *marketing*, gran parte de la cosecha anual acababa haciendo regatos por las calles logroñesas de Rua Vieja, Norte o Barriocepo camino del Ebro. Si la familia se había metido en obras de la casa, amén de ignorar, como ahora, cuándo las finalizaría, aprovechaba el vino sobrante para amasar el mortero dándole, si no más consistencia, al menos un cierto aire derrochón y colorista.

Algunos autores hablan de un envío masivo de caldos riojanos hacia Sudamérica. Evidentemente se trataba de vinos del año que, aunque ignoramos todo comentario al respecto, debieron llegar en unas condiciones pésimas. Para aprovecharlos les añadirían agua o alguna sustancia aromática, como hacían en su tiempo griegos y romanos.

A finales del siglo XVIII los franceses ya elaboraban vinos agradables y suaves, especialmente los blancos de Borgoña. Según cuenta Elías, el sacerdote Manuel Quintana, beneficiado de Labastida, aprende en Francia las técnicas de vinificación consistentes en el aumento de las trasiegas, uso del azufre y de la clara del huevo, etc., pero su esfuerzo resulta vano. Hay exceso de tradición y de incultura entre los bodegueros. Además, ¿a quién le interesa beber vino añejo «posiblemente» bueno si abunda el joven «realmente» malo? Sería ir en contra del refranero, quintaesencia de la sabiduría del pasado y del conservadurismo social.

Sin embargo gente inquieta y con visión de futuro, como el ya citado Larruga, espera ansiosa que alguien llegue con la técnica precisa, sin importarle el precio, según se desprende de sus palabras: «¿Qué gracia

no merecería quien nos enseñase el modo de conservarlos tres o cuatro años? Cuando en el día nos vemos precisados a venderlos dentro del año porque si no lo perdemos todo» (XXVII: 220). Y concluye con un razonamiento tan de sentido común que avergüenza pensar que se viera obligado a escribirlo: «Acabemos de desengañarnos de una vez, que de nada nos sirve estar todo el año gastando en las viñas, si no sacamos buenos vinos, y los vendemos» (pág. 221).

Pues aún tardaron más de medio siglo en conseguirlo. El primer logro aparece registrado en las Memorias del Marqués de Murrieta quien somete una pequeña y selecta partida a observación y comprueba con asombro que después de dos años se encuentra en perfectas condiciones. Lleva a cabo una arriesgada prueba: ver si resiste el largo viaje hasta México y La Habana. El éxito es rotundo y el Gobernador de la isla no da crédito a su paladar por ser «muy conocedor de la escasa valía que tenían los vinos de Logroño» (LLANO 1973: 64).

Por fin aquellos vinos «groseros» han encontrado la técnica adecuada no sólo para suavizarse y adquirir un grato sabor sino para envejecer con sabiduría. Parte de estos logros hay que atribuirlos a la Estación Ecológica de Haro, creada en 1892 por la Reina Regente María Cristina, y al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, el primero de los españoles, que inicia su andadura legal en 1926 si bien la real no llega hasta 1952. Larga gestación, aunque algo más corta que la construcción del camino real hasta Santander en la que transcurrieron cuarenta años.

### 3. NACIMIENTO DEL RIOJA Y LLEGADA DE LA FILOXERA

A finales del siglo xvii se realiza un hallazgo extraordinario: Dom Pérignon, un monje benedictino francés, descubre por casualidad «que el corcho de las comarcas catalanas reúne cualidades inmejorables para servir de cierre hermético a la botella» (TORRES 1974: 20). Ésta, conocida desde los romanos y usada como recipiente abierto para servir el vino en la mesa, una vez cerrada herméticamente con el tapón de corcho, consigue un envejecimiento del vino distinto y mucho más agradable que en bodega. Es el denominado «bouquet». A principios del siglo xix se da un cambio revolucionario en los gustos de los bebedores: se relegan los vinos rosados y se ponen de moda los tintos, más fáciles de conservar por su larga fermentación.

El segundo tercio del siglo xix significa la desaparición paulatina de aquellos caldos ásperos y probablemente indigestos que se producían por

toda la región y el nacimiento del actual «rioja». Son años de verdadero esplendor y la superficie de cultivo, más de 52.000 has, nunca ha sido igualada. «A ello contribuyó una serie de circunstancias tales como la ampliación de la superficie de viñedo a raíz de las desamortizaciones; la llegada del ferrocarril a La Rioja en 1881; la creación de la Estación Enológica de Haro, que introdujo los métodos de crianza que han hecho posible la denominación de origen Rioja; y, finalmente, la epidemia de filoxera, que arruinó los viñedos franceses y abrió los modernos mercados europeos a los vinos de nuestra región» (HIGUERAS, A. y FAUS, M.<sup>a</sup> C. 1988: 62).

La siguiente rima bequeriana parece escrita pensando en La Rioja y en ella se recogen la realidad y el sentir del momento. El poeta murió en 1870, cuando hacía unos tres años que Francia padecía el terrible azote de la filoxera.

Por el Valle y por el Somontano  
 los viñedos cubrían la tierra  
 y las uvas, mal elaboradas,  
 traían miseria.  
 ¡Qué color, qué fragancia de Ceres!,  
 qué sabores guardaban las cepas  
 esperando aquel toque de alquimia  
 que acierte en las mezclas!  
 ¡Ay!, pensé, una vez más llegará  
 de la Francia precoz la receta,  
 aunque temo que, tarde o temprano,  
 nos envíe también la epidemia  
 de la filoxera.

Se trata de un insecto oriundo de América del Norte, parecido al pulgón, de color amarillento, de menos de medio milímetro de largo, que ataca primero las hojas y después las raicillas de la vid. Se multiplica con tan asombrosa rapidez que en poco tiempo aniquila las plantaciones de una comarca.

La filoxera llega a Francia en 1867, probablemente en algunos injertos traídos de Norteamérica, y en pocos años se extiende por Europa. Entra en España hacia 1879, pero La Rioja no conoce sus efectos devastadores hasta 1899. Durante estos treinta años se despertó una actividad febril en torno al vino: se plantaron miles y miles de hectáreas, aparecieron las bodegas más importantes en torno a Haro, muchos viticultores franceses trasladaron hasta nosotros sus técnicas y sus capitales y la exportación anual pasó de unos pocos millones de litros a casi diez millones de hectolitros en 1891.

En unos ocho años, a partir de 1899, quedó destruido el viñedo riojano. Mientras, se había recuperado el francés y el de otros países del área utilizando esquejes de cepas americanas, inmunes a la plaga. Hasta 1920 no puede hablarse de cosechas vinícolas normales en La Rioja.

¿Qué repercusiones tuvieron entre nosotros los años de abundancia finiseculares y los de escasez de comienzo de siglo? En el primer caso la lluvia benéfica de la demanda, unida a la tradición y al conocimiento de las técnicas francesas más avanzadas, supuso la creación de 15 bodegas hasta 1898: Marqués de Murrieta, López de Heredia, CUNE, El Romeral, Gómez Cruzado, Franco-Españolas, Martínez Lacuesta y Federico Paternina, entre las más destacadas. Pero el mayor logro fue, sin duda, el descubrimiento del vino «rioja» como un producto de calidad que sólo tenía en común con los caldos anteriores el lugar de procedencia.

En el segundo caso, al avanzar la filoxera los campesinos abandonan sus pueblos hacia las ciudades industrializadas del Norte o hacia Suramérica. La Rioja perdió entre 1900 y 1910 el 4,5 % de sus efectivos, pero fue la comarca de Haro, donde la vid era casi un monocultivo, la que sufrió las mayores pérdidas, un 14,5 % de la población. Algunos municipios arrojaron los siguientes saldos negativos en 1910: Abalos el 31,4 %, Briones el 19,4 %, Cihuri el 21,3 %, Ollauri el 19,2 %, Sajazarra el 26,1 % y San Vicente de la Sonsierra el 28,6 %. La zona ya no ha vuelto a recuperar los efectivos humanos que tenía en el censo de 1900 ni, por supuesto, la superficie dedicada al viñedo.

#### *4. PRODUCCIÓN Y VENTA DEL RIOJA*

Actualmente en el mundo, una de cada cien personas mantiene algún tipo de relación profesional con el vino, bien sea como agricultor, productor, industrial o comerciante. No incluimos en este grupo a todos aquellos que mantenemos con él un trato más íntimo, los consumidores.

Hasta fechas recientes, Francia era el mayor productor y consumidor del mundo. Italia acaba de quitarle la primacía también en la exportación. EE.UU, C.E.I., Argentina, etc. se han incorporado hace algunas décadas como productores y consumidores. El mercado del vino de calidad sigue creciendo, sin embargo sobran excedentes del común.

En España el viñedo ocupa casi un millón y medio de hectáreas en 1992, la superficie más extensa del mundo, aunque su producción queda muy por debajo de la italiana y de la francesa. En esta misma fecha, bajo la Denominación de Origen Rioja se cultivan unas 39.000 has, de las que

algo más de dos tercios corresponden a la Comunidad Autónoma. El resto se reparte entre Álava, con 8.000 has y Navarra, con las casi 3.000 has restantes.

En cuanto a condiciones medioambientales, La Rioja se halla en la zona límite del cultivo de la vid y sus mejores plantaciones se ubican alrededor de los 450 m sobre el nivel del mar. Dispone de lluvias suficientes, otoños dilatados, veranos no muy calurosos y suelos alcalinos bajos de materia orgánica y con buena conductividad. Pero con ser todo esto imprescindible, resulta insuficiente, como se ha demostrado a lo largo de la historia, sin la sabiduría del hombre y el uso de unos medios técnicos adecuados. Conviene recordar que el vino, al contrario que el genio, no nace, se hace.

La Rioja Alta, más húmeda y fría, produce los vinos mejores y más ligeros. Los de la zona alavesa, también excelentes, son algo más robustos al recibir una mayor insolación. Los vinos de la Rioja Baja, a partir incluso desde Logroño, contienen más alcohol debido a un clima mediterráneo seco y soleado y se utilizan para mezclas o como vino común.

Haro, una población de escaso porte externo y con menos de 10.000 habitantes, tiene en sus alrededores el racimo más compacto y jugoso de la industria vinícola riojana. Doce bodegas se ubican en su término municipal, que se elevan a diecisiete si sumamos las de Ollauri, San Asensio y San Vicente de la Sonsierra.

La cosecha récord fue la de 1985 con 173,4 millones de litros, estando la media en torno a los 130 millones. La de 1991 ha sido de 145,4 millones y la de 1992, levemente inferior. La producción se distribuye de la siguiente manera: Rioja Alta 43,4%, Rioja Baja 22,1%, Rioja Alavesa 28,5% y Rioja Navarra 6%.

La aportación del valor del vino en La Rioja al total de la producción agraria riojana (1987) es del 16,6%, casi cuatro veces más que la media nacional (4,3%). Esto lo convierte en un subsector de vital importancia porque origina otras muchas actividades complementarias a su alrededor, tanto en la industria como en los servicios, sin contar los miles de agricultores que en mayor o menor medida se dedican a su cultivo.

Un 75% de esta producción queda absorbida por el consumo interno del país con la propia Rioja, la cornisa cantábrica, Madrid y las grandes capitales de provincia como la más adicta clientela.

El cuadro 1 muestra las exportaciones de 1986 a 1989 y el valor total de las mismas, distinguiendo entre vino embotellado y a granel. Haciendo una lectura pausada, se pueden sacar algunas conclusiones interesantes.

## *El rioja, un vino apenas centenario*

a) La proporción del vino embotellado, que en este caso es sinónimo de calidad, sobre el total es decisiva (86,8 %) y debe incluso seguir aumentando, pues ahí está el mayor éxito de nuestras ventas: incidir sobre una clientela exigente y con gran poder adquisitivo.

b) En el año 1989 ha habido un descenso espectacular de las exportaciones (22,3 %), que se ha dejado sentir sobre todo en el vino a granel (50,4 %).

Cuadro 1

Año	EXPORTACIONES DE VINO RIOJA							
	Embotellados		A granel		Total		% Embotellado	
	Hls. (mll)	Pts.	Hls. (mll)		Pts. (mll)	Hls.	Pts. %	Tot. Valor %
86	244.984	7.190	54.036	694	299.021	7.885	81,9	91,2
87	281.333	8.650	75.325	948	356.659	9.589	78,9	90,2
88	272.176	9.014	70.780	1.156	342.956	10.170	79,1	88,6
89	231.422	8.522	35.129	737	266.551	9.259	86,8	92,

Fuente: Consejo Regulador. Elaboración propia.

c) Aunque no aparecen desglosados los tres niveles del vino embotellado (crianza, reserva y gran reserva), sin embargo el de superior calidad ha sufrido un retroceso más reducido, con lo que se confirma la tendencia a eliminar por completo de la exportación los caldos a granel.

El cuadro 2 evidencia dónde se hallan nuestros mejores clientes y las posibilidades que hay para ampliar los mercados. Varios aspectos saltan a la vista:

a) La CEE absorbe el 54,3% del total de la exportación y el 61,8% del vino embotellado. Y Europa, en su conjunto, el 83,4% global y el 81,6% del de calidad.

b) Esto es una prueba contundente de cuál es el mercado que hay que mimar y de las posibilidades que existen en otros ámbitos como Japón, Canadá, EE.UU. y Sudamérica.

c) Suiza aparece como el país que más nos compra, sin embargo es el Reino Unido el que más paga debido a la calidad del producto. En tercer lugar está Alemania.

d) Finalmente, además del nivel de vida las grandes distancias ultramarinas eliminan por completo la exportación de vinos a granel.

En líneas generales, la calidad de la materia prima en España es mejor que en la CEE de acuerdo con una ley natural: la bondad del fruto es

## Cuadro 2

## EXPORTACIONES DE VINO RIOJA EN 1989

Paises	Embotell (l.)	Granel (l.)	Total(l.)	Total (1.000 pts.)
Alemania .....	3.663.510	—	3.663.510	1.232.629
Bélgica .....	752.184	139.349	891.533	290.537
Dinamarca .....	2.604.869	—	2.604.869	846.699
Francia .....	971.554	38.800	1.010.354	328.071
Grecia .....	6.264	—	6.264	4.459
Holanda .....	2.020.893	—	2.020.893	611.868
Irlanda .....	293.727	—	293.727	126.201
Italia .....	18.624	—	18.624	7.276
Luxemburgo .....	99.283	—	99.283	46.413
Portugal .....	6.918	—	6.918	2.617
Reino U. ....	3.859.599	—	3.859.599	1.458.142
TOTAL CEE .....	14.297.425	178.149	14.475.574	4.954.912
<i>Resto de Europa</i>				
Andorra .....	283.932	—	283.932	106.090
Austria .....	151.071	—	151.071	82.219
Finlandia .....	250.000	86.320	336.320	77.144
Islandia .....	22.686	—	22.686	11.116
Malta .....	990	—	990	435
Noruega .....	327.615	323.256	650.871	187.983
Rumanía .....	647	—	647	369
Suecia .....	1.354.155	962.500	2.316.655	724.890
Suiza .....	2.201.886	1.799.024	4.000.910	1.363.131
URSS .....	6.120	—	6.120	1.328
TOTAL R. Europa .....	4.597.465	3.171.100	7.768.565	2.554.705
<i>Otros Paises</i>				
Canadá .....	240.257	—	240.257	103.207
EE.UU. ....	1.626.137	—	1.626.137	632.383
Japón .....	588.914	—	588.914	215.928
México .....	838.959	—	838.959	346.481
Resto .....	953.089	163.680	116.769	451.861
TOTAL Otros .....	4.247.356	163.680	4.411.036	1.749.860
TOTAL .....	23.142.246	3.512.929	26.655.175	9.259.477

Fuente: Consejo Regulador. Elaboración propia.

inversamente proporcional al volumen de la producción por hectárea. Entre nosotros la superficie de viña regada es mínima (2%) y el grado de insolación, elevado. Sin embargo, con respecto a otros países extracomunitarios del mismo ámbito climático, la mejor calidad del vino español y riojano hay que buscarla más en la «sabiduría tecnológica y las peculiaridades que cada fabricante incorpora al proceso de fermentación y elaboración que a la uva en sí misma» (BARCELÓ 1987: 25).

La reglamentación comunitaria sobre Denominaciones de Origen está pensada para que cada zona embotelle sus propios caldos, sin posibilidad de trasiegos geográficos. La Rioja no va a tener ningún problema porque tiene una capacidad de embotellado equilibrada, pero otras zonas, como Valencia, deberán reducir sus actividades porque dicha capacidad rebasa con mucho el volumen de vino que producen sus tierras.

Por último conviene tener en cuenta las condiciones o dificultades del comercio del vino en la CEE. Las grandes cadenas e hipermercados europeos no admiten una oferta atomizada, suministros fuera de plazo o información incorrecta sobre calidades, origen o composición del producto. En el futuro, calidad y buen servicio han de ser las bases más sólidas para la venta en el exterior de nuestros vinos.

## 5. OPINIONES Y SENSACIONES SOBRE EL VINO RIOJA

Larrea escribe que es «una bebida sana y no nociva para la salud, unida a una dosis de principios ácidos que le dan un agradable paladar, franca de gusto, sin ningún sabor peculiar que pudiera hacerlos perder calidad, con un equilibrio completo para sus componentes que hace que estos vinos (...) (puedan) sostener el parangón con cualquier vino de mesa del mundo entero» (1980: 35). Tras estas explicaciones, parece no tener «sabor peculiar», es equilibradísimo y está entre los mejores del mundo. ¡Ah!, y no es nocivo.

Más adelante insiste en que su aroma es «un algo delicado, fugaz, inaprensible, y al mismo tiempo intenso (...) y desde luego no es áspero, dulzón o penetrante, como sucede a otros vinos españoles y buenos, aunque muy distintos» (pág. 38). Finaliza sus opiniones diciendo que «la calidad de un vino es un concepto objetivo, propio del vino, complejo, y en muchos casos comparativo, dentro de niveles definidos» (pág. 46).

Lope Toledo, erudito riojano lleno de fogosidad poética, escribe: «su privilegio más noble, el del buen olor, vago, sutil, inaprensible; el del aroma, que es como una conquista del aire que le circunda, como un derra-

me de sí mismo, como la generosidad de las cosas que sienten la impaciencia de entregarse, como una embajada que se anticipa y adelanta a las cosas sublimes». «El vino de La Rioja —color amaranto o púrpura arzobispal— (es)...fausto y orgullo de España». En otro momento llama a Haro «Pórtico de la Gloria de esa fantástica catedral que, sabor a sabor, año tras año, ha erigido para ventura del espíritu y gozo del paladar, vino de La Rioja» (1957: 98).

Pemán prologa el libro de Llano convencido de que «este vino morado y silencioso tiene regusto de intimidad hispánica».

La Cámara de Comercio e Industria publica en 1949 una Memoria, sin firma, donde el autor conjuga bellamente poesía y antropología: «...vino riojano, ramillete de amapolas cristalinas, que penetrado por la luz del día deja adivinar en sus entrañas la efervescencia del genio de sus hombres, el brillo de la mirada de sus mujeres...».

Estas son algunas de las numerosísimas opiniones en las que se enfatizan las cualidades del rioja. Pero en todas ellas parece primar la sensación y la metáfora sobre la definición desapasionada, si es ésta posible. En cualquier caso, no conviene dar demasiada credibilidad a los entendidos oficiales o catadores, cuya pedantería impacientaba sobremanera al emperador Adriano (YOURCENAR 1983: 14).

España ha sido tradicionalmente un país de malos bebedores, primero como protección instintiva a la mala calidad de sus vinos, si exceptuamos el jerez, y segundo porque se bebía con temor y ansiedad ya que cualquier exceso estaba condenado por la moral y las buenas costumbres. Domingo cree que en España se bebe poco vino y mal, porque «el mundo del vino español no sólo está hecho de mala uva sino también de ambigüedad» (1980: 21). Sirva de ejemplo el hecho de que raramente se dan los datos correctos sobre la añada, graduación, contenido, origen, mezclas, etc. de los vinos embotellados que se consumen.

¿Cómo es posible que se etiqueten vinos de marca «reserva tercer año» sin mencionar al menos la década?

Algunas bodegas cubren la etiqueta con los premios recibidos y venden la creencia de que Denominación de Origen es sinónimo de calidad y homogeneidad. Y ni lo uno ni lo otro *a priori*. La D.O. establece una normativa y un control, pero no garantiza la bondad del contenido. Debería ser una referencia, no un privilegio que ampare indistintamente exquisiteces y medianías.

## 6. RESUMEN

Si ha llegado hasta aquí o inicia la lectura de estas páginas por el final, como una medida apresurada e inteligente, la esencia de las mismas se reduce a lo siguiente:

— El vino rioja que saboreamos tiene menos de un siglo porque hasta finales del siglo XIX era un caldo «grosero», tal y como lo definió el escribano de Felipe II cuando la comitiva real viajó por tierras riojanas.

— La materia prima es de gran calidad, pero un buen vino no nace sino que se hace con unos medios técnicos sofisticados y un punto de inspiración humana. Aquéllos le ponen nombre y ésta lo singulariza y perpetúa con su apellido.

— La historia del vino rioja se inicia a partir de la llegada a Francia de la filoxera. El hundimiento de su viñedo origina hacia La Rioja una avalancha de nuevas técnicas, capitales ingentes y demanda insaciable. Cuando se recupera el viñedo francés, el riojano sufre la devastación de la epidemia, pero le queda un sólido patrimonio en instalaciones, técnica, mercados y calidad.

Llegado a este punto, el lector debería abrir una botella de rioja y ayuntar el conocimiento con la acción, sin mostrar excesivas preferencias por un vino viejo, pues los caldos jóvenes palpitan de naturaleza viva y aroma vegetal. La fama que precede a algunas cosechas antiguas ha encarecido prohibitivamente su precio, el vino ha podido estar expuesto a una evolución inadecuada por las condiciones de reposo, almacenamiento o transporte y, por último, ya empieza a resultar admirable, no digo sospechosa, la pervivencia en el mercado de algunas antiguas añadas que parecen haberse beneficiado a través del tiempo y del espacio del milagro de las bodas de Caná.

## BIBLIOGRAFÍA

- BACELO, L.V. y GARCÍA, J. M. (1987): *El Futuro de la Política Agrícola Común y la Economía Española*. Mundi-Prensa.
- CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA (1949): *Memoria*. Logroño.
- CONSEJO REGULADOR DE ORIGEN RIOJA. *Informes mecanografiados*. Logroño.
- DOMINGO, X. (1980): *El Vino Trago a Trago*. Madrid. Dédalo Ed.
- ELIAS, L.V. (1982): *La Elaboración Tradicional del Vino en La Rioja*. Logroño. Unión Editorial, Sociedad Anónima.
- GARCÍA MERCADAL, J. (1952): *Viajes de Extranjeros por España y Portugal*. T.I. Madrid. Aguilar.

- GARCÍA SANTAMARA, P. y MARTÍN LOSA, F. (1982): *El Rioja y sus Viñas*. Logroño. Ed. Gonzalo de Berceo. C.A.Z.A.R.
- HIGUERAS, A. y FAUS, M. C. (1988): «El comercio tradicional del vino de La Rioja», *El Campo*, 110: 61-62. Bilbao, Banco de Bilbao.
- JOHNSON, H. (1984): *El Vino, Atlas Mundial de Vinos y Licores*. Barcelona. Blume.
- LARREA REDONDO, A. (1980): *Vinos de Rioja*. Logroño. Diputación de La Rioja.
- LARRUGA, E. (1793): *Memorias Políticas y Económicas sobre Frutas, Comercio, Fábricas y Minas de España*. Madrid. T. XXVII.
- LOPE TOLEDO, J.M. (1957/58): «Estudio histórico del vino de La Rioja». *Berceo*. N.º 43-46. I.E.R.
- LLANO GOROSTIZA, M. (1973): *Los Vinos de Rioja*. Bilbao. Induban.
- TORRES, M. (1974): *Viñas y Vino*. Barcelona. Blume
- YOURCENAR, M. (1983): *Las Memorias de Adriano*. Barcelona. Edhasa.