



El vino de la Rioja Alavesa desde
el siglo XVIII hasta nuestros días

Gabriel Chinchetru

EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA

ARABAKO BATZORDEA

24

*Don Gabriel Chinchetru Fernández de Alegría
presentó su Trabajo de Ingreso como Socio de
Número de la Real Sociedad Bascongada de los
Amigos del País el 23 de febrero de 1988 en el
Palacio de Escoriaza Esquíbel.*

*La intervención del Sr. Chinchetru, versó sobre:
«El vino de Rioja Alavesa desde el siglo XVIII
hasta nuestros días».*

*El nuevo Socio de Número fue presentado por
el Amigo José Manuel López de Juan Abad.*

*La Presidente de la Comisión de Alava de la
Real Sociedad Bascongada de Amigos del País,
Rosa María Agudo Huici, impuso la medalla de
la Sociedad a Don Gabriel Chinchetru Fernan-
dez de Alegría.*

El Vino de la Rioja Alavesa desde el siglo XVIII hasta nuestros días

**Presentación que hace José Manuel López de Juan Abad del nuevo Socio,
Gabriel Chinchetru:**

Cuando Gabriel Chinchetru me requirió para que oficiara como padrino en esta ceremonia civil de concesión del grado de Socio de Número de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, me llenó de satisfacción. Comprobé con su petición, que la amistad que le profesó es un sentimiento compartido.

Mi amistad con Gabriel Chinchetru viene de muchos años atrás. Cuando en la mitad de los años sesenta los estudiantes vascos en Madrid aliviábamos la nostalgia juntándonos en largos poteos por la calle de la Victoria y los Mesones, en misas en euskera con clave de conspiración política y en rondas de «Agate Deunas» que anegaban la gran ciudad con los ecos ancestrales de nuestro folklore rural. En aquellos años, estoy seguro, Gabriel Chinchetru, como tantos otros, fortaleció su identidad, entroncó sus raíces en la tierra vasca como las cepas que cuida.

Ofrezco aquí, puesto que el rito lo exige, algunos datos telegráficos de Chinchetru desde su fecunda madurez para quien no conozca su trayectoria.

Gabriel Chinchetru Fernández de Alegría tiene 41 años y nació en Vitoria.

Tras sus estudios en el colegio de San José de la calle Paz y el paso obligado para el selectivo de Valladolid va a Madrid donde cursa la carrera de Ingeniero Agrónomo en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de esta especialidad.

Al concluirla pasa como Becario de la Diputación Foral de Alava a la Estación de Viticultura y Enología de Haro en 1972.

El siguiente año es becario del Gobierno Francés por el Ministerio de Finanzas y Consorcio de Industrias Enológicas.

En 1974 es becario de la O.C.D.E. en la Facultad de Farmacia de Montpellier.

Ese mismo año ingresa por oposición en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias ejerciendo en la Estación de Viticultura y Enología de Haro hasta 1981.

Transferido al Gobierno Vasco y posteriormente a la Diputación Foral de Alava se le confió en 1982 la responsabilidad de dirigir la Casa del Vino de Laguardia (hoy, Servicio de viticultura y enología de la Diputación Foral de Alava).

Ha asistido y presentado comunicaciones en diversos Congresos de Estados Unidos, Francia, Chile, Hungría, etc. con temas relacionados con su especialidad habiendo publicado buen número de trabajos de divulgación técnica.

Ha participado en misiones comerciales en Noruega, Dinamarca y Suecia y ha ejercido como catador durante los dos últimos años en Concursos Internacionales celebrados en Burdeos.

Pero sobre este historial bien cuajado de trabajos profesionales yo destacaría, por infrecuente, un rasgo de la personalidad de Gabriel, Gabriel infunde, comunica optimismo. Mantiene la jovialidad de los niños, va por la vida sin esforzar la sonrisa, ofreciendo cordialidad, con la ilusión de que todo es bueno aunque se pueda mejorar.

Cuando Gabriel me dijo que su tema para el ingreso como Socio de Número sería cómo no, sobre la Rioja Alavesa y el vino, le sugerí que no estancara o retranqueara su trabajo en la escarda placentera de la historia. Que si lo hacía nos hablara también del vino de hoy, de sus problemas y del futuro de nuestra Rioja. Insisto sin cansarme que analizar la actualidad y escrutar el futuro es la mejor manera de ejercer como Amigo del País. Le dije: aproxímate a mañana.

Los fundadores de nuestra Sociedad no se perdieron en disquisiciones sobre si el vino lo inventó el Osiris de los egipcios, el Dionisios de los Griegos o el Noé de los Hebreros.

Los Caballeristas de Azcoitia, como dice el poeta Gabriel Celaya «el honor por cuantos luchamos por algo mejor o el dolor de los progresistas dando corazón» envían en momentos difíciles al canónigo Quintano a Burdeos para estudiar los métodos de elaboración del vino y cuando comprueban que el vino de Rioja Alavesa se pierde y avinagra al tiempo de llevarlo a los calores del trópico porque «este licor —decían— se trabaja con poca inteligencia por los trabajadores de la Rioja», investigan para evitarlo.

Nuestros fundadores vivieron el momento del País. Militaron su presente.

Hoy Gabriel se ocupa del vino, del vino de la Rioja Alavesa.

Sabe, porque es técnico de la materia, que en todas las regiones de la tierra se produce el mejor vino del mundo. Pero su tierra es Alava y en Alava la Rioja es su vocación entusiasmada. Por eso se identifica con ella y mima las cepas para que su zumo esté a punto en grado, clase y cantidad aliándose con el clima imprevisible de aguas bienhechoras y pedriscos traicioneros.

Gabriel Chinchetru gasta su vida en el laboratorio de investigación de Laguardia, para analizar y aconsejar, para prevenir con las vacunas precisas la maligna enfermedad del viñedo, para sanar las plagas y para renovar métodos y sistemas de cultivo.

Este laboratorio se encuentra en un lugar de entrañable significación para nosotros: la Casa de Samaniego. Y en la Casa de Samaniego y fuera de ella Gabriel Chinchetru es pregonero paladín y embajador de nuestros vinos, que a más de ser líquidos placenteros son el sustento de miles de familias que habitan y trabajan la otrora irredenta Rioja, hoy, gracias a factores positivos concurrentes y el trabajo de Chinchetru es uno de ellos, hoy, digo, en feliz proceso de redención.

Yo, cumplido con gusto el oficio de padrino me retiro de la función, pues en su día ya aprobé esta reválida de ingreso aunque fuera por parciales. Es a Gabriel a quienes habéis venido a escuchar.

Su personalidad, su ejecutoria, me hacen fácil avalarlo ante vosotros para que nuestra Presidente le imponga al concluir, en nuestra sala capitular, los distintivos del rango y entre como Amigo de Número en la Sociedad, para llenarla de contenido, como los Estatutos prescriben.

Ahora, como somos amigos, ante todo amigos, que decía el Conde, y sin perjuicio de vuestro veredicto final positivo, que estoy seguro otorgaréis a Gabriel Chinchetru, os pido un aplauso para él.

**El vino de Rioja Alavesa desde
el siglo XVIII hasta nuestros días**

Señoras y Señores Amigos:

Cuando alguien sube a la tribuna de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País porque pretende aportar algo a la propia Bascongada y a la colectividad en la que está integrado su discurso se mueve en un plano profesional, propio de su actividad diaria, o bien saca al exterior el afán de las aficiones más queridas y por ello, por aficionado, puede suceder se introduzca con afirmaciones y asientos indocumentados en interpretaciones personales equivocadas por mucho haya leído y consultado.

Ya dijo Unamuno que *«un pedante es un estúpido adulterado por el estudio»*.

Por suerte confluyen en mi persona al mismo tiempo anhelos profesionales y también pasatiempos que tienen que ver con Rioja Alavesa y uno de sus símbolos de identidad, con valor económico además, entrañablemente queridos como es el vino.

Espero fervientemente no hacerme acreedor de sus iras al terminar la reunión y todos sepamos un poco más de esta Rioja Alavesa nuestra sin caer por ello en pedantería por parte de quién os habla.

Todo a la mayor gloria de sus gentes y de esta Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Que la historia de la vid y el vino se remonta a Noé por lo menos no necesita demostración.

No voy a ir tan lejos.

Ni tan siquiera a Columela que en el Siglo I le dedica un libro completo.

Ni a Abu Zacaría que en el 1150 escribió varios libros sobre Agricultura y 40 páginas del Tomo I de la edición publicada por la Imprenta Real en Madrid en 1802 se dedicaron al vino.

Me voy a detener en Gabriel Alonso de Herrera (siglos XV-XVI). En la edición publicada en Madrid por Don Josef de Urrutia en 1790 de su obra «Agricultura General» escrita en 1513, por encargo del Cardenal Cisneros, se lee:

Dice el Crecentino, que en algunas tierras usan á pisar las uvas, y con sus escobajos las echan á cocer en sus tinas, lo cual él mucho reprehende, y con razón. No es menos lo que yo ví en un lugar que llaman Santa María del Campo, que tienen en casa sus lagares, en que caben quarenta ó cincuenta carretadas de uva, y hasta que se hinche aquel lagar ó jaraíz echaban en él quanta uva tenían de dos ó tres viñas, no lo pisaban, y estaba allí la uva entera con sus escobajos, hojas y agraces, estando así tanto tiempo, cubriase toda de modo, que no habia quien sufriese el hedor al tiempo que lo pisaban, y de aquella manera sale el vino mohoso, y del mucho verde, por los escobajos y hojas, acedo de los agraces, y hediondo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la calle que para beber.

Esta reflexión es importante por que el sistema de vinificación descrito, con algunas variantes ciertamente, se sigue practicando aún hoy.

Téngase en cuenta que Alonso de Herrera únicamente recoge y sistematiza el legado árabe, o lo que es lo mismo desde Columela, porque la dominación musulmana hizo desaparecer prácticamente la viticultura de vinificación aunque fuera relativamente importante el interés mostrado hacia las uvas de mesa y pasas. Todo ello, ustedes bien lo conocen, era y es debido a la Ley Islámica de prohibición del consumo de alcohol.

A mayor abundamiento Rojas Clemente (1879) sugiere que los mahometanos «estándoles prohibido el licor de la vid, cultivarían las cepas que necesitasen para el consumo de uva fresca y pasas».

Así como que «desde San Isidoro de Sevilla (560-636) hasta Alonso de Herrera corren nueve siglos de sombras vitivinícolas en donde es de creer que los musulmanes no hicieron progresos en un sector de la Agricultura cuyo producto les estaba vedado».

En los siglos XVII y XVIII existen pruebas de las dificultades de mercados interzonas País Vasco-Rioja a causa del rigor de la protección local. Los años de superproducción eran frecuentes y provocaban el desmoronamiento de precios. Tan grave era el problema que los Municipios se coaligaban para intentar protegerse de la importación abusiva del vino de Navarra (el cultivo de la viña en Navarra durante la Edad Media sobrepasaba su área actual), sea suplicando al Rey u obligando por la fuerza a los arrieros a comprar el vino por los pueblos

por donde pasaban. Tiene gran importancia el vino blanco, al que se le otorgaba valor medicinal y posteriormente el «clarete» u «ojo gallo» (tinto abierto de color).

A manera de ejemplo cito a continuación las Ordenanzas de la Ciudad de Logroño de 1676 que repetían y ponen al día las de 1607:

«... fuera de los términos de la Ciudad, ni menos los vecinos de ella, ni de su jurisdicción puedan entrar el vino, pasado que sea San Martin de noviembre, so pena de dos mil maravedís y la huba o vino perdido».

Otra Ordenanza dice:

«Acordaron que atento que se ve por experiencia el gran daño que en esta Ciudad resulta de que muchas personas venden vinos dañados, rebueltos y mezclados... pero muchas personas lo traen por grangeria porque compran los vinos viejos a muy bajos precios para rebolber con otros que compran y tienen nuevos...».

Después de estas pinceladas profundicemos en estos años cruciales para Rioja Alavesa.

Porque el Siglo XVIII es ebullición, es dinamismo y es preparación del XIX.

En 1789 con la toma de La Bastilla y en 1793 con la ejecución de Luis XVI empieza la Revolución Francesa que hará cambiar la faz de Europa o lo que es igual la del mundo.

Los poderes fácticos de la Edad Media, Iglesia y nobleza, dejan su lugar a valores nuevos: modernidad, técnica, liberalismo político y económico, industrialización, democracia, etc. Todo tendría su inicio real en el Siglo XIX en el maquinismo inglés y llevaría a Europa a su esplendor máximo.

Pero en Rioja Alavesa, las cosas no eran fáciles. Hay datos que permiten afirmar la existencia de una gran desproporción entre tierras y brazos de modo que era preciso traer braceros de otras zonas y a su vez los propietarios trabajaban como tales cuando su esfuerzo no lo necesitaban sus propios viñedos.

También sobraba vino si la cosecha era amplia porque las vías del comercio eran escasas y las comunicaciones se restringían prácticamente a la zona Haro-Vitoria-Labastida sin introducirse propiamente en Rioja Alavesa.

En medio de este panorama surge en 1763 la idea de «Una Sociedad Económica o Academia de Agricultura, Ciencias y Artes Útiles y Comercio para la Muy Noble y Muy Leal Provincia de Guipúzcoa» a la cabeza de la cual se encuentra el Doctor Conde de Peñafiorida al que le siguió el alavés José María Aguirre.

Con fines altruistas y un tanto paternalistas diríamos hoy, «los Amigos del País» se reúnen, escuchan, ayudan, planifican y aconsejan a las autoridades y al que quiere escucharles.

Naturalmente en Rioja Alavesa el tema que preocupaba era la viña y obviamente el vino y a ellos se dirigen gran parte de la actividad que «la Bascongada» desarrolla para la agricultura alavesa.

Que las preocupaciones eran ciertas no me cabe duda. He aquí una muestra:

En los Extractos de «la Bascongada» de 1788 de las Juntas Generales celebradas en la Villa de Bilbao por Julio de 1787 se lee:

Don Pedro de Atalay vecino de la Habana y algunos otros Comerciantes han hecho en diferentes tiempos expediciones de vino de la Rioja para aquel puerto, pero como en aquella fértil provincia se trabaja este precioso licor con tan poca inteligencia por sus naturales, se ha perdido y avinagrado al tiempo de llegar á las calores del trópico...

...El bien de la patria y el deseo de concurrir á las ideas de nuestra Sociedad que he visto en una Gaceta de Madrid me ponen la pluma en la mano para tratar de lo atrasados que están en la Rioja en el beneficio de sus vinos y de las mejoras o que se les pueden dar, para que en lugar de las pérdidas crueles que han tenido los Comerciantes del país que han especulado sobre ellos para estas Américas, les produzcan unas ventajas que los animen á mayores extracciones y logren los Riojanos una salida constante y utilísima con el buen nombre que les pueden dar á los vinos de su cosecha.

Es el comercio de vinos uno de los ramos más importantes de la agricultura de Europa é importantísimo para nuestra España, cuyos exquisitos vinos parece que por su misma excelencia están abandonados á lo que la naturaleza quiere hacer de ellos; pero como es preciso que la mano del hombre perfeccione muchos de sus defectos y que por esta industria logran otras naciones hacer de sus débiles vinos licores más sabrosos y delicados con que nos vienen á paladear el gusto, es indispensable á la nuestra aplicarse á conocer las diferentes suertes de vinos que posee, sus diversas qualidades, el modo de mejorarlos, y los me-

dios mas oportunos para sacarlos de las primeras manos y darles destino tanto para las Américas como para las demas partes del Globo...

...Los vinos de la Rioja, segun observaciones que con motivo de una crecida partida que me llegó enteramente perdida se han hecho, son susceptibles de una calidad exquisita y podrian compararse con los vinos de las tierras baxas de Burdeos, si se trabajasen con el cuidado que requieren, y los vinos de Cataluña como mas cargados, bien beneficiados igualmente serían para aquellos lo que son los vinos de la Tierra Alta, á los expresados de la tierra Baja; pero si se quisiese hacer esta mezcla que nada tendría de perjudicial, sería necesario fuese en el mismo parage de su cosecha, ó en el de su depósito en las lonjas de la costa, donde se fuese preparando para su embarque.

Según la experiencia que de ellos se ha hecho aqui, se ve que no tienen el cocido suficiente, de cuya falta proviene el que no tengan el cuerpo necesario para resistir el transporte á otros climas.

Su conducción á las lonjas de la costa en pellejos bañados por dentro con pez, les da un gusto desagradable y tan firme que nada basta para quitárselo. Se embarrica con toda su liga y como abunda muchísimo de heces, cada vez que se mueve es para revolverse con ellas, y resulta su corrupción, pudiéndose asegurar que mientras se siga este método seran perdidos todos ó los mas de los envíos que se hagan de las cosechas de Rioja á estas Colonias...

...Por algunos barriles que han llegado aqui de la Rioja se ve que no los saben hacer en esos parages con la propiedad que se debe, para que vengan cantidad de ellos unos sobre otros. Los hacen quasi tan anchos de las cabezas como del centro y apoyándose sus cuerpos por entero, se estrellan ó se abren de manera que hay infinitos derrames, lo que nunca sucede con los barriles fabricados en Andalucía que tienen mucho menos circunferencia por la cabeza que por el centro, y como su punto de apoyo está precisamente en él, no se lastiman la menor cosa, aunque vengan millares amontonados unos sobre otros.

Para agrupar ideas destacaría del texto anterior:

- escasa o nula técnica enológica a diferencia de la existente en otras zonas vinícolas (Burdeos).
- escaso comercio:
 - Samaniego dice, luego hablaremos de ello, se consume la tercera parte de la cosecha en los veinte pueblos de Rioja Alavesa.

- escasas vías de comunicación.
- potencial vitivinícola de Navarra que anula el de los lugares próximos, entre ellos Rioja.
- precios bajos.
- superproducción de vinos.

Tampoco hacía falta que llegaran de La Habana estas severas críticas. En casa también eran conocidas.

En los Extractos de la Real Sociedad Bascongada de 1771 se lee un Informe atribuido a Félix María Sánchez Samaniego y Zabala. Después veremos que no sería el último.

...Habiendose examinado con particular cuidado el Estado de la Rioja, singularmente en la parte que comprehende la Hermandad de la Guardia, se ha reconocido, que de algun tiempo à esta parte vá en una decadencia que amenaza su ruina. Investigada la causa de esta desgracia, se halla ser el abandono del cultivo de granos, y legumbres, y la excesiva plantación de viñas, de cuyo abuso resultan las funestas consecuencias siguientes. Primera: Que usurpandose terreno à los pastos, ha decaído la cria de ganado al punto, que apenas hay el necesario para las labores. Segunda: Que faltando por esta misma causa el estiercol, no se cogen los frutos correspondientes. Tercera: Que por estas razones se ven los Labradores precisados à hacer continuas nuevas roturas en perjuicio de los montes para leña, y carbon, las que, luego que se cansan las tierras, tienen que abandonarlas, y quedan incultas è inútiles. Cuarta: Que siendo indispensable multitud de operarios para la labor de las viñas plantadas, es forzoso traer jornaleros de fuera, cuyo número solo en la Villa de la Guardia asciende, por un computo regular, à 250, y reputandose lo que estos cuestan en salarios, y gasto de abastos, que se compran fuera del lugar para su consumo en 9280. pesos al año, resulta una extraccion capaz de aniquilar à este Pueblo. Quinta: Que estando limitadas las labores de las viñas à ciertos tiempos del año, en lo restante de éste se ven precisados los Labradores, ò à salir del lugar en busca de ocupacion, abandonando à sus familias, ò à entregarse à la holgazaneria. Sexta: Que respecto à que las viñas producen segun se las cultiva, multiplicadas à un cierto termino, no pueden cuidarse bien, y asi llegan à ser perjudiciales à sus dueños, lo que se verifica en la Guardia con exemplos prácticos: pues hay cosechero que con la mitad de las viñas que hoy tiene estaba rico, y habiendolas duplicado, se halla nada sobrado en el dia. Septima: Ultimamente, que reducido el País al solo producto del vino, y dificultandose la salida de éste por su abundancia, (lo que realmente se experimenta yá) es forzoso que se vaya agotando aquel con lo que tiene que introducir en frutos de primera necesidad, y que los propietarios, viendose precisados en los apuros à deshacerse à menos precio de sus efectos, lleguen à experimentar la ultima infelicidad.

No contribuyen poco à esta crítica constitucion (sino son tambien efecto de la misma causa primitiva) la multitud de pobres y demandantes, la incuria de los caminos y otros abusos particulares introducidos en el País, que por su variedad, y menudencias son dificiles de reducirse à extracto.

Afortunadamente para su generación aquellos antepasadosnuestros eran rápidos de reflejos.

En otoño de 1786 (en vendimias) un miembro de «la Bascongada», eclesiástico, D. Manuel Esteban Quintano y Quintano, nacido en Labastida el 2 de Enero de 1756, Beneficiado de Labastida y Canónigo de la Santa Iglesia Catedral de Burgos desde el 23 de Diciembre de 1782 y Deán de la Catedral el 27 de Marzo de 1800, fallecido en Llodio el 16 de Junio de 1818, visita Burdeos y aprende rápidamente.

La primera referencia de su trabajo la tenemos en las Juntas Generales de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País de 1787 celebradas en el edificio que acoge al Ayuntamiento y al Consulado y Casa de Contratación de la Villa de Bilbao los días 28 y 29 de Julio de 1787.

En aquella sesión y en boca del Cura de Nanclares D. Gregorio Ruiz de Azúa los «Amigos» presentes se enteran de que un «eclesiástico ilustrado» que hizo honor a su stirpealavesa, aportaba un sistema nuevo de trabajo en vid y vino desconocido entre los suyos.

En las Actas de las Juntas Generales celebradas en la Villa de Vergara por Julio de 1788 se lee una explicación más amplia de su viaje y el método por él aconsejado de introducción de las prácticas vitivinícolas bordelesas en Rioja Alavesa.

Rememoremos sus lecciones posiblemente también en pluma del Cura de Nanclares.

...Don Manuel Quintano, Beneficiado de LaBastida y Canónigo de la Santa Iglesia de Burgos es el Eclesiástico ilustrado, de quien diximos el año anterior que pasó á Burdeos á informarse prácticamente de la calidad de aquellos vinos, y del método que allí se sigue para hacerlos, con el fin de introducirlo despues en su Patria. Guiado pues de los conocimientos físicos, que posee en esta parte, y de las observaciones que hizo en Francia, ha logrado hacer el año último un vino especialísimo, imitando al de Burdeos, á quien hace conocidas ventajas. Se ha remitido á varios Puertos del Norte en pequeña cantidad, para saber el juicio que se formaba de su calidad: tambien á Madrid, Bilbao y Vitoria, y á

la Sociedad Bascongada se le presentó alguna porción en sus juntas generales, y en todas partes se ha formado el mayor concepto de la excelencia de este vino...

...Se supone, que la uva hade ser de la especie que en Rioja llaman graciana, y de terreno cascajoso, la qual, estando bien madura y recién traída de la viña, se pisa inmediatamente en lagares de tabla bastante anchos y media vara de profundos, con cierto declive á la parte inferior, muy semejantes á las mesas de trujal ó prensa, que usan en la Rioja: al mismo tiempo que se pisa la uva, se le separa el rampojo con un arpon de madera, que tiene en su extremidad atravesadas muchas puntas tambien de madera. Para que el rampojo acabe de dar de sí todo el vino, se pisa en unos cestos pequeños de mimbre, y ya no se hace mas uso de él, porque en Burdeos no hay prensas ni trujales, y así el rampojo no comunica al vino aquel suco acerbo, que le daña notablemente, pues aunque se pise con el la uva, como se separa inmediatamente antes de la fermentación, no puede esta extraerle aquellas partículas ásperas. Esta precaucion falta generalmente en los vinos de Rioja, en donde no solo se hace fermentar el vino por muchos dias con todo su rampojo, sino que tambien se le extrae con la mayor fuerza todo el suco leñoso que tiene.

El vino que va saliendo, segun se pisa la uva, se echa luego en tinas de tabla juntamente con todo el hollejo sin el rampojo...

...Lo que se haya de embarcar no debe conducirse al puerto en pellejos, sino en botellas, ó en barricas. En Francia no se conocen, ni hay para el vino pellejos, sino únicamente botellas y barricas. Al corcho de estas se le echa por encima resina mezclada con pez, y despues se le clava una plancheta de hoja de lata. Otros envolviendo en lienzo un tapon de madera, cortada contra veta lo acomodan á la boca de la barrica y lo entran á golpes, cortando despues lo que sobresale al igual de la superficie de la tabla. Este es segun está experimentado el método mas seguro para el transporte...

Es de justicia resaltar la figura del hermano mayor de Don Manuel, el Coronel Diego Francisco José Quintano y Quintano, herido en el sitio de Gibraltar y retirado desde entonces a sus viñedos de Labastida; hombre inquieto en todo lo que tuviera que ver con la vid y el vino.

Parece ser que Diego Francisco por su cercanía al problema era el llamado a ir a Burdeos y aprender enología pero su herida en la rodilla le impidió ver cumplido su deseo y fue su hermano, teóricamente dedicado a otros menesteres, el que finalmente emprendió el camino y entró con su nombre en nuestra historia de Rioja Alavesa.

De cualquier manera los Hermanos Quintano, uno viajero y otro trabajando a pie de viña, pusieron un tono de modernidad y futuro en Rioja Alavesa que muchas veces me pregunto si todavía hoy lo hemos asimilado completamente.

¡Y vamos para 200 años...!

¿ Han observado las profundas diferencias con el sistema descrito por Alonso de Herrera en 1513 ?.

Dice, lo recuerdo, «... que la uva ha de ser de la especie que en Rioja llaman graciana y de terreno cascajoso, la cual, estando bien madura y recién traída de la viña, se pisa inmediatamente en lagares de tabla ... etc. etc.».

Tiene toda la razón Manuel de Quintano:

- uva graciana da al vino acidez total alta:
 - pH bajo.
 - defensa contra levaduras y bacterias.
 - conservación prolongada.
- uva bien madura representa grado alcohólico alto:
 - vino protegido de levaduras y bacterias para poder ser guardado sin acetificarse unos meses.
- terreno cascajoso representa buen drenaje:
 - sanidad del terreno.
 - poca humedad superficial para evitar podredumbres de racimo y en general aparición de enfermedades criptogámicas.
- fermentación de uva recién traída de la viña:
 - inhibición de oxidaciones indeseables con una vinificación rápida.

Dice Quintano «... al mismo tiempo que se pisa la uva, se le separa el rampojo (raspón) con un arpón de madera...» «... y ya no se hace más uso de él, porque en Burdeos no hay prensas ni trujales, y así el rampojo no comunica al vino aquel suco acerbo, que le daña notablemente...».

No se puede decir más y expresarlo mejor:

- Ustedes han escuchado la recomendación de que el vino se clarificara. Modernidad absoluta que pone el vino en la copa sin partículas en suspensión.

- No se conocen en Burdeos ni se habían empleado nunca pellejos para el transporte de vino. Sólo barricas. Nada, pues, de gustos extraños y añadidos.
- Todo el método asegura la supervivencia del vino y su transporte lo que da lugar a consolidar el comercio mediante proliferación de lugares de consumo y en suma la riqueza para la Comarca que practicara estas sabias recomendaciones.

Parece lógico pensar que después de estos cambios en el sistema de elaboración las cosas iban a mejorar. Y sí lo hicieron, al menos de inmediato.

En 1795, nos dice Palacio Atard en su Obra « El Comercio de Castilla y el puerto de Santander en el siglo XVIII», zarpa de ese puerto el barco «La Natividad» con destino a las Indias Occidentales con 605 cántaras de vino en 10 toneles y 1.050 botellas de vino de Labastida llegando la mercancía a La Habana y Veracruz en buen estado.

El método, a pesar de todo, no funcionó, no se extendió. Las causas probables pudieron ser:

- rutina de los agricultores muy apegados a una tradición secular.
- mayor precio exigible por empleo de útiles y sistemas más costosos, desconocimiento del sistema de elaboración, falta de utillaje, insuficiente espacio, etc.
- envidias pueblerinas en Labastida de donde el método prácticamente no evolucionó hacia otros lugares.

El pleito, pues, entre los partidarios del nuevo método y los tradicionalistas estaba servido.

Intervino largamente el Juez de Residencia de Labastida puesto por el Duque de Híjar y el mismo Consejo de Castilla.

En el fondo la disputa era económica pues los vinos alaveses, al ser exportados a América o simplemente vendidos en Castilla, eran conceptuados como extranjeros y por ello cargados con gravámenes suplementarios. Hasta entonces esas trabas legales constituían un concepto desconocido porquelos vinos se vendían prácticamente en su totalidad en el País Vasco.

Las ordenanzas fueron exceptuadas para Labastida con el objetivo de dar impulso al nuevo sistema de elaboración por Privilegio Real de 30 de Enero de 1790

de Carlos IV. El precio de venta era lógicamente superior porque el gasto en la elaboración representaba un sobreprecio a repercutir.

Los que se oponían a las innovaciones del Deán de Burgos simplemente pretendían que los vinos que ellos hacían con los sistemas antiguos se vendieran al mismo precio que los fijados por las Ordenanzas lo que tampoco era de ley para Manuel Quintano.

Ante la disputa, oídas ambas opiniones, el Consejo de Castilla dictaminó y el mismo Rey libra privilegio a favor del Deán Quintano el 29 de Agosto de 1804 eximiéndoles de las cargas y obligaciones que tienen impuestas los cosecheros del vino común.

Quiero leerles algunas opiniones vertidas en este controvertido asunto:

... «por necesitar de otros utensilios, maniobras, esmero y cuidado porque se elige la uba, se le aparta el raspón, se le echan sus cocidos de mosto y se trasmuta y clarifica de modo que su coste es mayor y también su precio de venta».

Los detractores se defendían asegurando que dichas ordenanzas se aprobaron sin perjuicio del Real Patrimonio ni de terceros interesados. Tan solo seis vecinos, los más pudientes, estaban a favor del Deán. Quintano en ocasiones había llegado a vender su vino más barato que el clarete.

«...son pues exageradas las utilidades o más bien ningunas las que proporciona el método de Burdeos, pues si alguna vez sale el vino algo más ventajoso, otros queda inferior al clarete y no compensan los gastos mayores que ocasiona y así se ha visto poco adoptado en Rioja. Además, si era tan bueno ¿Por qué dicho Quintano no lo exportaba como lo hacía Ramona Albiz, cosa que no estaba prohibida por las Ordenanzas? «Y apostillaba el Ayuntamiento ...» no ha habido en la Rioja a quienes hayan seducido las aparentes ventajas de dicho método...».

... «La Rioja así castellana como alavesa, esta parte del reyno quizá la más fértil... necesita de este auxilio (de proteger los vinos tipo Burdeos) porque en su campiña se coge una prodigiosa multitud de cántaras de vino del que apenas se hace otro comercio que el de la extracción para las provincias Bascongadas... Si la industria ha de salir de aquella rutina pernicioso en que se halla en mucha parte del reyno es preciso no escuchar las quejas de los que siempre miran con ceño todo lo nuevo sin detenerse a examinar si es bueno o malo»...

El Marqués de la Alameda, Diputado General de Alava, remite al Consejo Real información sobre el vino «a lo Burdeos» en Agosto de 1802. Manuel de

Llano informa de parte del Diputado General que *«el vino a lo Burdeos no tiene que ver con los que elaboran las gentes de Labastida, porque se requieren diferentes utensilios, maniobras, esmero y cuidado: lleva una uva más selecta, se le aparta el raspón, se le echan cocidos de mosto y se tramita y se transmuda y clarifica de modo que su coste es mayor y también su precio de venta»*.

Con todo el arrojo y valor puesto en defensa del nuevo sistema Manuel de Quintano logró poco, demasiado poco para las fatigas y dinero puestos en juego.

Inmediatamente al rechazo en su propio pueblo sucedió la invasión napoleónica de 1808 que impidió sacar a otros provecho inmediato del sistema. El mérito, de cualquier forma, de Manuel de Diego Francisco de Quintano, queda como antorcha y estímulo para toda una época y —textual— *«lejos de haber arruinado a los cosecheros, les han proporcionado unas ganancias incalculables»*.

Aún cuando no ligado únicamente al vino pero sí a Rioja Alavesa y a su época, dedicaremos unas palabras, muy pocas para sus merecimientos, a D. Félix María Sánchez Samaniego y Zabala que nació en Laguardia en 1745 y murió en la misma Villa en 1801.

De noble familia ligada al Conde de Peñaflores, se engarza rápidamente a las nuevas formas de entender la vida y viaja a Francia y forma parte de «la Bascongada» y escribe y se duele de los males de Rioja Alavesa.

En 1788 se produce su célebre Comunicación Anónima a las Comisiones Terceras (de Industria y Comercio).

Aquí no hay ya reflexiones sólo de vino.

Su visión de Rioja Alavesa es mucho más global, más unitaria y naturalmente, en consecuencia, más económica.

Su lectura, se lo aseguro, es una delicia. Voy a extractar aunque no me resisto a transcribir algún párrafo concreto.

Primero corrobora hechos anteriores:

Existe abundancia de cosecha pero el agricultor se ve en la necesidad de *«derramar parte de sus vinos —cita textual— por no tener donde acomodarlos o darlos de valde por evitar los gastos de desocupar las cubas... porque los gastos eran mayores que las utilidades»*.

¿Cuál es a su juicio el problema?

Lo expresa con claridad:

«La agricultura es fuerte y poderosa en Rioja Alavesa, pero un pais agricultor necesita deshacerse de sus frutos y para ello hay que fomentar el comercio primero en el interior, en el próximo, que no bastando debe de seguirle el exterior».

«Otro arbitrio es el fomentar la industria. Esta y la agricultura son inseparables».

Una constante en su trabajo es la obsesión de que el vino no debe ser la única fuente de riqueza.

Voy a leer sus propias palabras.

... «Es pues indispensable en un pais agricultor la combinación de la industria y la labranza; ¿y se ha tenido presente en la Rioja alguna vez esta necesidad absoluta?. Dígalo el abandono en que se halla, las ningunas providencias para fomentarla, y si me es permitido decirlo así, el horror que se tiene aun en nombrarla, limitando únicamente sus ideas á solo el vino, que de otro modo, pudiendo ser la basa de su felicidad, sera algun dia causa, que por no acompañarle la industria, parezcan todos anegados en su abundancia».

Recuerden por favor estas proféticas palabras porque el tiempo le iba a dar la razón.

Cien años poco más o menos.

Voy a citar otros tres párrafos de las ya muy mentadas «Actas de las Comisiones Terceras de Industria y Comercio» atribuidas a Félix María Sánchez Samaniego y Zabala con el vino como sujeto de sus atinados comentarios.

... «Quando una nación no puede consumir todos sus frutos por quantos medios le han sido posibles, debe pensar en su extraccion por otros que le sean acomodados, procurando atraerse la preferencia de las naciones consumidoras en la concurrencia con aquellas, que penden de iguales frutos».

Para eso es necesario, que procure dar á sus frutos aquel grado de bondad y perfeccion de que son susceptibles, acomodándose al gusto de los consumidores, y que al mismo tiempo sean tanto ó mas baratos que los de los otros concurrentes».

Lo primero es cierto, que muchas veces pende del gusto y delicadeza de los consumidores, á cuyo paladar debe atemperarse el cosechero, y así no es extra-

ño que la Rioja, que tiene por consumidores á gentes que gustan del vino áspero y grosero, nada adelante en la perfeccion de sus vinos. Las circunstancias pareciablen ellos para los extranjeros, son otros tantos defectos insoportables para los banscongados. No hay que hablarles á estos de la claridad y depuracion del vino, circunstancias tan apreciablen para los otros. Un vino espeso y cerrado, y segun su expresion que se masque, es toda su delicia ¿que mucho pues el cosechero rioxano no mirando á la calidad, sino á la cantidad, no se pare á hacer eleccion del mejor vidago, á separar el raspon del grano, y á clarificar y azufrar sus vinos? Pero saben acaso esos depravadores del gusto lo que es todo eso que ellos llaman substancia y que mascan con tanto apetito? Pues no es nada menos que el tártaro y demas materias groseras, que componen las heces incorporadas con el vino, y quiza otras dañosas y perjudiciales drogas, que el cosechero le mezcla para dar cuerpo y salida á sus vinos y gusto á sus consumidores...

...Mientras tengamos consumidores de tan depravado gusto, seran nuestros vinos, ásperos, groseros y desabridos y floxos. Lo primero porque fermentando mucho tiempo con el orugo y raspa para darles color y cuerpo, adquieren la aspereza, verdor y mal gusto de uno y otro. Lo segundo porque durando dos ó tres ó mas semanas en los tinos ó lagos esta fermentacion, que debiera ser pronta y simultanea, se disipan en tan largo tiempo las partículas mas volátiles y los demas espíritus que caracterizan un buen vino, y asi es de poca duracion.

Es preciso pues mejorar el gusto y paladar de nuestros consumidores para poder mejorar nuestros vinos...

...Veo que me voy á atraer la mofa y risa de muchas gentes, pero por mi fortuna ignorantes, si digo que necesitamos estudiar y cultivar las ciencias para aprender á perfeccionar nuestros vinos. Si señores, para todo se necesita luces é instruccion á fin de poder obrar sobre principios seguros. De nada nos sirve una ciega práctica y mas siendo mala. Obrando á ciegas es casualidad el acertar, y nos exponemos á errores peligrosos, y por descontado á que nuestros progresos sean lentos».

El siglo XIX va transcurriendo con infinidad de motivos interesantes para el debate en los que no podemos detenernos.

En 1860 se produce otro aldabonazo en la conciencia de las gentes de Rioja Alavesa.

Los hermanos Quintano habían desaparecido pero sus ansias de cambiar sistemas permanecían como un rescoldo de progreso en la Comarca.

D. Dionisio de Garagarza —Director de la Granja Modelo de la Diputación Foral de Alava— propuso a la Institución traer a un enólogo francés, de Burdeos, de nombre Jean Pineau. Se estableció en Laguardia y su misión se concretaba en enseñar y aconsejar a los propietarios sobre los métodos bordeleses tanto en viticultura como en enología, aun cuando profesionalmente era «maître de chais» —(bodeguero)—.

La historia se repite. Los agricultores se muestran desconcertados ante un sistema de trabajo que exige inversiones en utillaje, calados y sobre todo crianza del vino cuando su economía era absolutamente de periodo anual.

Por fin y ante el rechazo práctico que las enseñanzas de Pineau tenían en la Zona, Diputación en 1868 amortiza el puesto de este gabacho honrado que había convencido pero no vencido a sus duros alumnos incapaces de sustraerse ni por un momento a la «praxis» impuesta por el diario quehacer.

Pero Jean Pineau no volvió a Burdeos. Camilo Hurtado de Amézaga —Marqués de Riscal— tenía dinero suficiente para acometer la construcción, utillaje y funcionamiento de una Bodega «a lo Burdeos» y contrató inmediatamente al francés como Director.

En la Exposición de Viena de 1874, en presencia del Rey Alfonso XII, Pineau y el Marqués llegan a los más altos premios con un vino procedente de una región cuanto menos absolutamente desconocida y posiblemente sin un solo litro de vino más capaz tan siquiera de llegar sano a Viena.

A la vista de lo que antecede nunca me acuerdo si la conocida frase «la iniciativa pública debe actuar como subsidiaria de la iniciativa privada» es así o bien dice «la iniciativa pública actuará inconscientemente, en cuanto a técnicos se trata, en beneficio de la iniciativa privada»...

Avanzamos unos años y un fenómeno trágico hace su aparición: la filoxera. El pequeño hemíptero destructor de la vid.

En 1865 se describe con precisión por Planchon el insecto en Francia y en 1887 las tres cuartas partes del viñedo francés estaban arruinadas.

En 1863 se había detectado en Inglaterra y en 1864 estaba ya en Portugal; en 1875 llega a Alemania, en 1876 a España, en 1879 a Suiza e Italia y hacia 1890 llega a los países asiáticos y africanos.

En España el primer foco filoxérico importante aparece en 1778 y se cita en el Ampurdán (Gerona). Ese mismo año surge otro en Málaga y en 1879 el tercero en Salamanca proveniente de Portugal.

A partir de estos tres focos, la invasión filoxérica de España sería total. El Gobierno votó la Ley sobre la Filoxera el 30 de Julio de 1878 mediante la cual se creaba una Comisión Central de Defensa contra la Filoxera, de la que era Presidente el Ministro de Fomento, complementándose con Comisiones Provinciales presididas por el Gobernador respectivo.

La Ley aprobada era sensata y prolija porque existía la triste experiencia de media Europea vitícola arrasada por el fatal insecto.

Pero como tantas otras veces no se cumplió.

Por ejemplo exigía el inmediato arranque y destrucción de los focos detectados pero, dado el carácter de la transmisión del mal, una vez comenzado el ataque ya no se podía parar y era preciso reconstruir el viñedo con portainjertos americanos para lo que se precisaban viveros urgentemente.

Prohibía importar vides americanas y tampoco se cumplió con lo que se extendió el mal con rapidez. No había dinero para indemnizar a los agricultores que arrancaban sus viñedos por lo que se entiendo su resistencia ante el perjuicio económico inmediatamente causado.

Ante la imparable propagación, una Ley de 18 de Junio de 1885 declara a la filoxera como calamidad pública pero hasta el 8 de junio de 1888 no se crean los viveros de plantas americanas y estaciones experimentales con lo que el retraso en la reconstrucción es manifiesto.

La filoxera rondaba Rioja Alavesa.

El 17 de Enero de 1900 el Alcalde de Oyón se incauta y quema 3.600 barbados procedentes de Torres (Navarra) zona ya filoxerada. La primera aparición de la filoxera se produce en Labastida en Julio de 1900. En Agosto ya está detectada en Samaniego, Laguardia y Villabuena.

En Marzo de 1901 es declarada oficialmente por el Gobierno la existencia de la filoxera en Rioja Alava.

La experiencia era clara y sufrida en cabeza ajena. La reconstrucción del viñedo con portainjertos americanos era la única forma de lucha posible porque tanto en Europa como en España se habían ensayado múltiples métodos y todos eran inútiles.

A mediados de 1901 ya se tiene en funcionamiento el sistema de viveros que proveerá de plantas americanas a la Provincia. También se creó un centro facul-

tativo encargado de la adaptación y replantación del viñedo que radicaba físicamente en la Casa-Palacio de la Provincia y estaría constituido por el Ingeniero Agrónomo, el Director de la Escuela Práctica de Agricultura y el Catedrático de Agricultura.

La Diputación dispondrá la creación de viveros de vides en los Ayuntamientos que lo soliciten y aún permitirá viveros particulares.

En 1904 comienzan los trabajos para la instalación de un vivero central que se ubicó en la Finca «El Redondo» de Assa, cercano al Río Ebro e inmediatamente comienza el reparto de plantas nuevas para reponer los viñedos que habían desaparecido prácticamente. Otros viveros fueron implantados en Laguardia y Leza.

Lentamente, año tras año, se va superando el desastre. Unas cifras para comprender lo que supuso la invasión filoxérica en nuestra viticultura alavesa.

En 1889 había en Rioja Alavesa 12.585 Ha., 10.545 Ha. según otras fuentes, en cultivo y 327 Ha. en 1905 pero alrededor de 1.116 Ha. en 1908, 2.270 Ha. en 1909, alrededor de 4.000 Ha. en 1916 y 4.659 Ha. en 1922.

Sirva como referencia las 10.000 Ha. en cultivo en 1988 las 8.300 Ha. en 1976 y las 7.000 Ha. en 1973.

Jesús Lazcano describe así el panorama de Laguardia de aquellos años:

«Grupos de mujeres y niños recorrían las calles de Laguardia. El Ayuntamiento se vió en la imposibilidad de ayudarles, por falta de dinero y fueron los propietarios quienes, en la medida de sus posibilidades socorrieron a los obreros sin recursos».

La población es diezmada por la emigración y enfermedades contagiosas.

En 1907 Rioja Alavesa tiene 14.105 habitantes y 12.442 en 1910.

El trabajo de plantación se hizo con rapidez y éxito pero se cometieron necesariamente equivocaciones. Así se emplearon portainjertos no absolutamente resistentes a la filoxera, los aperos empleados no tenían entidad para dar labores importantes al suelo y los abonos eran prácticamente inexistentes sobre todo los químicos. El resultado fue una nueva depresión de los viñedos hacia 1915-1916 años en los que de nuevo hubo que replantar ya con barbados absolutamente inmunes a la filoxera como Rupestris de Lot, Riparia X Rupestris (3309 de Couder), Berlandieri X Riparia (420 A) y Chasselas X Berlandieri (41 B).

Hacia 1919 la Junta de Defensa contra la Filoxera deja de existir porque el insecto no puede realmente hacer más daño. Todos los esfuerzos se centran en la reconstrucción del viñedo.

En este momento permítanme hacer un pequeño comentario antes de introducir elementos de reflexión más próximos en el tiempo.

La vida económica de Rioja Alavesa históricamente ha estado ligada a la vid y al vino constituyendo por ello prácticamente un monocultivo.

¿Recuerdan el escrito de Félix María Sánchez Samaniego de 1788?

«Es pues indispensable en un país agricultor la combinación de la industria y la labranza; ¿y se ha tenido presente en la Rioja alguna vez esta necesidad absoluta? Dígalo el abandono en que se halla, las ningunas providencias para fomentarla, y si me es permitido decirlo así, el horror que se tiene aun en nombrarla, limitando únicamente sus ideas á solo el vino, que de otro modo, pudiendo ser la basa de su felicidad, será algún día causa, que por no acompañarle la industria, perezcan todos anegados en su abundancia».

La filoxera constituyó ese momento histórico.

Ahora, con perspectiva, las consecuencias económicas fueron varias:

- Entre 1900 y 1904 disminuyó la superficie de viñedo hasta casi desaparecer. Volvió a elevarse desde 1905 pero no ha alcanzado aún la cota de finales del siglo XIX.
- La implantación de la vid en Alava era muy amplia y desconcentrada por que se había plantado indiscriminadamente aun fuera de Rioja Alavesa debido a las buenas exportaciones a Francia del último tercio del XVIII, destruidas sus vides por filoxera, mildiu y oidio. Cuando Francia reconstruyó su viñedo y llegó la plaga a España, la venta disminuyó casi a cero.

Hubo pues que racionalizar técnicamente el viñedo:

- concentrarlo en lo que hoy es Rioja Alavesa.
- poner portainjertos no atacables por la filoxera.
- cambio de viníferas. Predominaban antes Graciano y Mazuelo con pequeñas cantidades de Tempranillo pero aquellas variedades tenían fuertes ataques de enfermedades criptogámicas y producción escasa por lo que, al injertar de nuevo, se hizo con Tempranillo que es ahora nuestra variedad fundamental.

- mejoras en las condiciones de cultivo con labores, abonados, tratamientos, podas, etc.. Hizo aumentar en consecuencia el rendimiento por Ha. y todo ello benefició además la calidad del vino producido y la confianza del mercado.

Socialmente llegó el hambre física y por ello el abandono de las tierras.

Los salarios bajaron y la rentabilidad del cultivo desaparece. Surge la pobreza general.

Políticamente el trabajo de Diputación fue decisivo y apoyó con todos sus medios humanos y materiales la reconstrucción de lo que era patrimonio de la Provincia.

Es de destacar el buen trabajo de los Municipios afectados que colaboraron como mejor pudieron para paliar el inmenso problema que se les venía encima sin estar mínimamente preparados. La Escuela Práctica de Agricultura, Organismos, particulares. Toda la Provincia hizo piña alrededor de Rioja Alavesa.

También dió lugar a una intensa preocupación por aspectos técnicos agrícolas que no había habido nunca: campos de experiencias, viveros, personal etc..

Además del tema filoxérico ha habido otros hechos históricos que frustraron buenos proyectos. Recordad a los Hermanos Quintano —Manuel Esteban (el Deán) y Diego Francisco (el Coronel)— y su extrema ilusión en adoptar el método «burdeos» hasta el extremo de comprometer su propia hacienda familiar.

La Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País apoyó ilusionadamente todo lo que significó modernidad, futuro y prosperidad para Rioja Alavesa como reiteradamente hemos comprobado con hechos. Felix María Sanchez Samaniego. A ese hombre también le dolió Rioja Alavesa por que era su casa, su gente y su alma que le salía a chorros por la pluma.

Jean Pineau no triunfó como consejero vitivinícola pero fue un virtuoso como Director de la Bodega del Marqués de Riscal y llevó el vino de Rioja Alavesa a cotas de calidad y notoriedad en el mercado internacional nunca alcanzadas hasta entonces.

Y tantos y tantos riojano-alaveses que desde su trabajo diario hicieron lo que en cada momento su conciencia les dictó en bien de su viña y de su vino.

Ultima parte.

Rioja Alavesa en la actualidad y futuro.

La historia desde entonces es conocida. Se resume en un intento desesperado de encontrar equilibrio entre producción y venta de modo que permita una subsistencia más o menos holgada en la economía del Sector.

De hecho en Rioja Alavesa ha persistido y persiste el desequilibrio hasta nuestros días y no dudo en calificar a los vitivinicultores riojano-alaveses, al menos hasta 1970, como el grupo social más deprimido económicamente del País Vasco. Consideremos algunas cifras:

La renta «por persona» de la Comarca Rioja Alavesa es en 1962 de 19.100 pts., la más baja de las comarcas de la Provincia, frente a 30.500 de Alava.

La renta «por persona activa» de la Comarca en el mismo año es de 43.500 pts. frente a 66.500 pts. de la Provincia.

Desde entonces el decidido apoyo de las Instituciones Públicas y tomarse muy en serio ese valor escondido que atesora el vino por los propios agricultores, como siempre lo hicieron las Bodegas Comerciales, ha hecho despertar a la Comarca.

Realmente las características estructurales del viñedo no son óptimas para un autoimpulso económico y de ahí el apoyo institucional.

No se trata desde luego de atosigarles con muchas cifras pero conozcan que la parcela tipo tiene media Ha.; la suma de las superficies menores de una Ha. representa las dos terceras partes y el número de parcelas menores de 1 Ha. es del 90%. Todo ello es definitivo para convenir en una mala situación estructural del viñedo por una parcelación feroz.

Además el 33% del viñedo corresponde a plantaciones anteriores a 1950 (va para cuarenta años mínimo) y consecuentemente disminuyendo su producción anual.

Un agricultor medio dispone de unas 9-10 Ha. pero si es cooperativista sólo de 2'5 Ha., es decir tiene entre 18 y 20 parcelas en el primer caso.

Frente a estos datos que transmiten a primera vista gran dificultad para el éxito económico del cultivo, Rioja Alavesa dispone de una extraordinaria viticultura. El microclima, el régimen hídrico, un tanto corto en los últimos años, la vinífera, el suelo y sobre todo el hombre hacen de Rioja Alavesa el lugar ideal para el cultivo de la viña. He defendido con tenacidad que la viticultura de Rioja Alavesa es nuestro principal patrimonio y desde luego está por encima de la enología practicada en la Zona.

La variedad Tempranillo con alguna mezcla, mínima, de Graciano, Garnacha o Viura, da vinos sensacionales y es casi el 80% de nuestras viníferas cuando en el conjunto de la Denominación sólo llega al 45%.

La enología en su concepto de transformación de uva en vino y cuidados posteriores hasta su correcta puesta en botella es en Rioja Alavesa muy deficitaria en mi opinión.

No han prosperado múltiples iniciativas de eliminar el raspón de las fermentaciones y esta característica, siempre en mi opinión, es negativa para el vino por el gusto añadido astringente que introduce sin necesidad.

Otras técnicas muy importantes se van incorporando como filtros, frío o clarificaciones y quiero dejar muy claro que mi concepto de artesanía no coincide ni con telarañas ni con depósitos de cemento o con no hacer trasiegos. Hoy la artesanía vende si está hecha con buenas uvas, buena técnica y buenos materiales enológicos de bodega.

Esa artesanía que propugno sí nos va a llevar lejos sobre todo porque está basada, repito, en una extraordinaria viticultura. El reto es ni más ni menos que proveernos de una enología acorde con la viticultura y ambas trasladarlas con la máxima pureza —eso sí es artesanía— al cliente.

Ven ustedes que no hago cuestión de si el vino debe ser joven o criado porque es una polémica estéril. En Rioja Alavesa la calidad del nacimiento define una sola vez al vino y más tarde será un vino joven de óptimas cualidades organolépticas o bien, previo periodo de envejecimiento, saldrá al mercado como un Gran Reserva pongamos por caso. Las modas, el momento psicológico, el tipo de comida, etc., etc., harán elegir ambos o uno de los dos pero con el concepto muy claro de la calidad de su nacimiento.

El tipo de comercio que durante años existió en Rioja Alavesa, sobre todo en las zonas clásicas, era rabiosamente individualista: mi bodega, mi bomba, mi filtro, mi embotelladora, etc..

El factor coste, entiéndase coste de amortización de los factores de producción desde la bodega hasta la asistencia a Ferias y Exposiciones, hace inviable hoy este sistema de desarrollo. O se abandona el individualismo y se constituyen Agrupaciones del carácter que se quiera o los costes de producción, promoción y comercialización van a hacer desistir a muchos agricultores de obtener valores añadidos, imprescindibles para elevar la renta de su explotación familiar agraria, mediante la puesta de vino en botella.

La Administración debe de incentivar con Planes de Ayuda precisamente a aquellos agricultores que elijan el camino de la Agrupación. Otra forma no solamente sería perjudicial para los intereses de aquellos sino que además retrasará, quizá para siempre si no hay reacción, su conversión en una empresa rentable.

Los agricultores que venden individualmente uva o vino participan de un mercado sumamente fluctuante. El año 1984 se pagó 1 Kg. de uva a 68 pesetas, en 1985 a 47 pesetas, en 1986 a 44 pesetas y en 1987 a 70 pesetas (cifras todas ellas medias naturalmente).

Honradamente no sabría dar una explicación medianamente convincente de esos precios empleando conceptos económicos y sin ver brujas por todas partes.

En mi opinión este Sector Socio-Económico que tiene perfecto derecho a no querer comercializar en común ni la uva ni el vino pero que tampoco es socialmente bueno soportar subidas o disminuciones de precios en un año de un 60%, debe de concertar con las Bodegas Comerciales un precio para un cierto periodo de tiempo y evitar así esas impresionantes oscilaciones sin parangón en otros sectores.

Claro que la inexistencia de una organización fuerte del Sector Productor y otra, igualitaria, del Sector Comercializador a forma y manera de los Comités Interprofesionales que funcionan en otros países de Europa, con los dos grupos económicos conscientes de manejar mediante acuerdos el Sector, hace hoy por hoy imposible esta concertación y por ello dotar de estabilidad a los precios.

Pero este tipo de Organización llegará. Naturalmente que llegará.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja es la Entidad de Derecho Público (no institucional) que vela por el cumplimiento de las características originarias del vino pero no responde ni por vocación ni por Ley a lo que es un Comité Interprofesional. Está contribuyendo poderosamente a dotar de notoriedad a los vinos amparados por la Denominación de Origen y su futuro papel se verá notablemente potenciado en la medida que abandone un cierto espíritu inquisitorial y lo sustituya por tareas explicativas de sus funciones a los asociados.

Es claro que una meditación sobre el pasado y un estudio del presente conduce al futuro.

Rioja Alavesa, en mi opinión y en plan general, debe de diversificar en lo posible sus fuentes de riqueza que si bien fundamentadas siempre en la agricultura,

no es lícito desaprovechar bienes históricos, gastronómicos, turísticos, cinegéticos y todos aquellos que, propios del mundo del ocio, atraigan economía renovada a la zona.

Desde el punto de vista de la agricultura es preciso romper el prácticamente monocultivo del viñedo.

Admito y me regocijo de los buenos resultados de los últimos años y espero que su economía prospere aún más porque calidad y hombres existe. Todo ello no es impedimento para tratar de introducir otros cultivos propios del Valle del Ebro, donde ello sea posible, y ganadería pudiera ser en las zonas próximas a la Sierra de Cantabria, máxime con las ayudas existentes para Zonas de Agricultura de Montaña de la Comunidad Económica Europea.

Un esquema económico pueden ustedes observar más abierto, más amplio que el actualmente existente para proporcionar modos de vida nuevos a la Comarca y ruptura de encorsetamientos históricos. No es que exista ningún peligro inminente. No, no es eso. Es previsión y planteamiento de futuro.

Tampoco va a volver la filoxera pero yerra el que piense que la naturaleza está ya controlada y no hay otras «filoxeras» acechando.

Respecto al tema del comercio del vino hay legítimos intereses contrapuestos entre los que quisieran ver muchas más hectáreas en producción para que baje el precio y aquellos que abogan por no plantar una cepa más para que suba.

El equilibrio debe de continuar con replantaciones de viñedos viejos para rejuvenecer la edad y nuevas plantaciones (alrededor de un 1 a un 2% anuales de la superficie en producción) para no perder cota de producción en el conjunto de la Denominación. Tampoco es lícito perder calidad por el establecimiento de viñedo en zonas problemáticas y conservar así la fuerza de nuestra viticultura.

Una salida interesante pudiera ser abrir la mano en las nuevas plantaciones de uva blanca para champanzar exclusivamente porque ahí sí existe un buen mercado para el futuro. La calidad en este tipo de uvas pasa por otros parámetros diferentes de las de vinificación en tinto y la demanda parece amplia a corto y medio plazo.

La concertación, antes lo he dicho, es la gran solución para buscar la imprescindible estabilidad de precios para todos aquellos agricultores que no quieren comercializar el vino. Si se agruparan para vinificar, pienso, sería la solución casi perfecta. La guinda sería adoptar ambas soluciones a la vez.

Para los cosecheros-elaboradores que quieran comercializar, su futuro, salvo contadísimas excepciones, es la agrupación que reduzca muchos de los costes y amortizaciones actuales yo diría que disparatados dado el poco uso que individualmente hacen de los medios de producción. Y después profesionalizar la promoción y comercialización como cualquier otra Empresa Agraria.

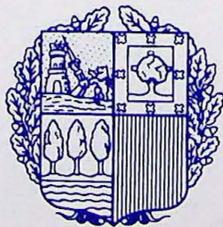
En Europa sobra vino común y falta el de calidad. El consumidor tiende claramente a consumir menos pero exige su preferido, el mejor, el de calidad contrastada.

La Administración tiene el reto de intuir primero el futuro y después incentivarlo con sus ayudas de todo tipo, económicas y técnicas. Con claridad y decisión.

Termino con unas palabras de Félix María Sánchez de Samaniego escritas en 1778.

...Y vosotros utilísimos miembros del estado: vosotros que sois sus columnas y su apoyo. Con vosotros hablo apreciables individuos del comercio. La Rioja os ofrece un campo basto y ameno para vuestras operaciones mercantiles. El Gobierno os provoca á ello, anunciándoos las ventajas que podeis sacar con el comercio de sus vinos. El Ministerio os lo recomienda porque conoce que podeis hacer vuestra fortuna y la de vuestra patria. No retardeis, pues, los deseos de aquel, la felicidad de la Rioja y vuestra fortuna. Romped la presa con que se halla estancado nuestro vino, para que esparcido por esos mares vaya á templar los frios climas de otras regiones, y sea el principio de vuestra riqueza, y de la del estado...

Os ha hablado la voz apasionada de un Vitoriano que es Alavés y Vasco y merece ser Riojano. He dicho.



PATROCINADO
POR EL GOBIERNO VASCO