

# La Rioja, entre la tradició i la modernitat

El consum de vi vell, amb sabor a fusta, retrocedeix. Algunes empreses vinateres han sabut respondre al repte

José Penín

Quan comparem gustativament un vi de La Rioja amb un altre nascut més enllà dels Pirineus, hi descobrim el segell característic de les hores de sol que van gaudir les seues vinyes. El bevedor estranger que el tasta el defineix, a més, pel sabor a fusta, un punt que li recorda la presència espanyola per la relació de la bóta de xerés. La majoria dels cellers, fins fa molt poc de temps, produïen vins per a l'exportació, més afinats, i uns altres per al consum nacional, amb una sensible presència del roure. Les multinacionals i els exportadors de La Rioja més audaçs, en un intent d'abatre fronteres, descobreixen aviat que, per no perdre el tren de la modernitat, han d'adaptar els seus vins a uns gusts europeus molt diferents dels nostres. A poc a poc, com a conseqüència d'una alimentació més pragmàtica, s'imposa també ací el vi més jove i, per tant, de menor cria. El consum dels vins vells, amb més sabor a fusta, i consegüentment més cars, retrocedeix, amb l'excepticisme per part del consumidor, que sospita que en alguns casos el vi s'«envelleix» amb essències de roure.

Durant el darrer terç del segle passat es crea a La Rioja l'estructura industrial del vi; s'embotella i s'etiqueta per primera vegada a Espanya un vi de taula. En els anys 70 irrompen les multinacionals, amb una visió de volum i rendibilitat immediata; dues dates que marquen una fita en la història de La Rioja.

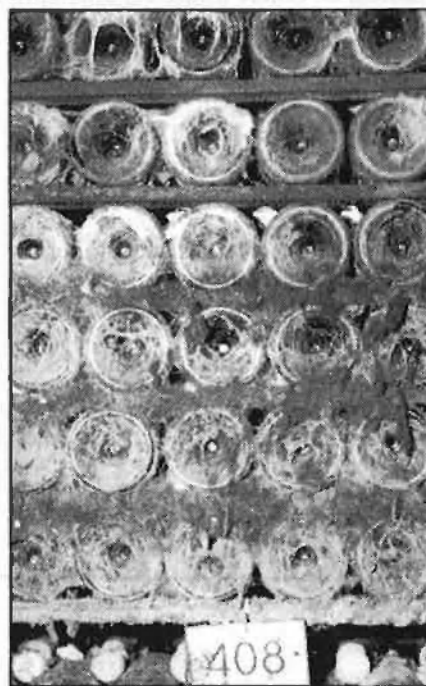
En els 80, però, sorgeixen dos moviments rellevants en el sector vitivinícola. D'una banda, sembla que les grans empreses vinateres prenen consciència dels nivells de qualitat exigits pel consumidor; de l'altra, van apareixent cellers de dimensió més humana, controlats seriosament pels propietaris. Però potser l'aspecte més important d'aquesta dècada és la reducció considerable del frau a partir de la collita de 1981, gràcies al paper del Consell Regulador. Una ini-

ciativa encertada, de cara al nostre pròxim ingrés en la Comunitat Europea. Incidir en el caràcter natural de les varietats viníferes fruit d'una moderna elaboració, reunir els aspectes positius que ha deixat la història del vi de La Rioja i potenciar una imatge més aguerrida en el marqueting i en el comerç, seran, potser, els canvis que ens reserva aquest decenni.

Però no ens englaïem. Cal pensar que La Rioja és relativament jove i que encara no ha assolit la majoria d'edat. La seua història es remunta només un segle. Abans era un nucli vinícola limitat a abastar els mercats del nord, per a alleugerir l'excessiva acidesa dels vins de Cantàbria.

Murrieta, Riscal, López Heredia i Cune inicien, així, la història d'allò que anomenariem el rioja civilitzat. Aquestes firmes, sense perdre la flama d'una tradició que els confereix un cert carisma, avui guaiten el futur amb una certa esperança. Malgrat això, aquestes cellers, tret del cas de Cune, no han sabut guanyar-se les noves generacions de bevedors, sensibles a la publicitat estètica, sense el fàcil recurs dels vells celler amb teranyines. Aquest mercat és a les mans dels qui han sabut adaptar-se als temps actuals, i que curiosament són els que es van assentar en la passada dècada.

López Heredia, encara que conserva el daguerrotip de final de segle, evoluciona en silenci i lentament. Marqués de Murrieta té encara un marcat concepte de *chateau* amagat en la seua finca d'Igay, amb recents canvis de mans. Cune, societat anònima des de les acaballes de segle, per contra, ha sabut mantenir una imatge empresarial al ritme dels temps i de les noves firmes nascudes en els anys setan-



Els mètodes tradicionals de cria. Baix, raïm «tempranillo».