

GARNACHAS CENTENARIAS DEL ALTO NAJERILLA: UNA JOYA DE LA VITICULTURA RIOJANA TERMINADA DE PULIR POR EL CAMBIO CLIMÁTICO

Fernando Martínez de Toda
Catedrático de Viticultura
Universidad de La Rioja
Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino

El calentamiento climático, al que estamos asistiendo en estas últimas décadas en todo el mundo, está teniendo unos efectos muy positivos en determinadas zonas vitícolas como es el caso del viñedo del Alto Najerilla.

En los años setenta, que fue la década más fría de todo el siglo XX, esta zona de viñedo se caracterizaba por una insuficiente maduración, sobre todo en los años más fríos, lo que se traducía en unos vinos ligeros, de poco grado, deficiente maduración fenólica y cuya virtud más destacable era el alto nivel de acidez. Recuerdo que alguno de esos años, creo que 1972, vendimiamos después del Día de Todos los Santos (1 de noviembre) y no porque la uva estuviese madura sino porque se acercaban las nieves y los hielos.

Según los datos de la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET) sobre las temperaturas en España hasta el año 2014, 1971 tuvo una temperatura media anual de 14,22 ° C y 1972 una temperatura de 13,82 ° C, frente a los 16,70 ° C de 2011 y 16,71 ° C de 2014. Esto supone una diferencia de 2,89 ° C entre el año más fresco, que fue 1972, y el más cálido, que fue 2014.

Este cambio climático tan notable ha hecho que la situación en esta zona vitícola cambie substancialmente, que se produzca una maduración más completa y que se mantengan unos niveles óptimos de acidez y envidiados por muchas otras situaciones vitícolas menos favorecidas por el cambio climático.

Por otro lado, esta zona vitícola concreta se caracteriza, muy probablemente, por la conservación y el mantenimiento de la más elevada proporción de viñedo viejo de todo el mundo y la variedad tinta, prácticamente única en estos viejos viñedos, es la variedad Garnacha. Así es; Cárdenas tiene un 15,31 % de su viñedo con más de 80 años de edad, es decir, plantado antes de 1936, y Badarán tiene un 11,46 % de su viñedo con más de esa edad. Ambos pueblos son los que presentan mayor proporción de viñedo viejo de toda la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Si, en vez de la Comunidad Autónoma de La Rioja, consideramos toda la Denominación de Origen Calificada Rioja, aparecen otros dos pueblos de Rioja Alavesa: Leza, con un 15,25 % y Navaridas con un 14,50 %. Villabuena de Álava presenta un cercano porcentaje del 11,24 % y el resto de pueblos presentan un porcentaje claramente inferior. La proporción media de viñedo de más de 80 años para toda la Denominación de Origen es del 2,27 % con,

apenas, 1440 ha y son muchos los pueblos que no tienen ninguna superficie de viñedo de esa edad.

Comparar estos datos y proporciones con los de otras zonas vitícolas de España y del mundo no es fácil porque, en muchos casos, no existen registros de fechas de plantación pero, teniendo en cuenta la historia y la evolución vitícola de las diferentes regiones, es muy probable que estos pueblos riojanos citados sean los de mayor proporción de viñedo de esa edad en todo el mundo.

Así, esta alta proporción de viñedo viejo conservado en Cárdenas y Badarán junto con la variedad Garnacha como, prácticamente, única variedad tinta en esos viejos viñedos y junto al calentamiento climático que propicia una óptima maduración de la uva hacen que esta zona vitícola del Alto Najerilla adquiera una nueva dimensión en el momento actual en la Denominación de Origen Calificada Rioja, dimensión de la que paso a describir sus características fundamentales:

La nueva dimensión de las Garnacha Centenarias del Alto Najerilla

EL CLIMA

- Altitud entre 550 m y 750 m sobre el nivel del mar
- Temperaturas medias entre 2 y 3 ° C inferiores a las de Logroño
- Zona fresca, en el límite de cultivo y maduración de la vid
- Época media de vendimia en la segunda quincena de octubre, con temperaturas medias inferiores a 14 ° C.
- Sin la falta de agua ni excesos de temperatura de otras zonas de Rioja
- Efectos positivos del calentamiento climático

LAS TIERRAS

- Relieve con suaves lomas y poco pronunciados vallejos y tierras expuestas según todas las orientaciones
- Suelos procedentes de conglomerados miocénicos y de areniscas, arenas y limos también miocénicos
- Suelos a elegir, con todas las profundidades, texturas, estructuras, composición y fertilidad

EL MATERIAL VEGETAL DE GARNACHA

- Material vegetal heterogéneo, con variabilidad genética intravarietal, injertado en campo sobre portainjertos descendientes de riparia y rupetris
- Material vegetal de cuajado discreto, producción contenida, resistencia a la sequía y cierta resistencia a oídio
- Composición acídica óptima por su mayor relación tartárico/málico

LA MANO DEL HOMBRE

- Conducción en vasos viejos, plantados, “al cuadro”, antes de 1936 y con más de ochenta años de edad
- Viticultura de secano, sin necesidad de riego
- Producciones limitadas, inferiores a 3.000 kg/ha
- Parcelas de pequeño tamaño; sin concentración parcelaria

LOS RESULTADOS

- Viñedos plantados por nuestros abuelos y bisabuelos, con un enorme valor como patrimonio genético, cultural, histórico y paisajístico. Ejemplos de sostenibilidad y sin enfermedades de la madera
- Vinos con elevado grado alcohólico, maduración fenólica completa y niveles de acidez óptimos, con pH en torno a 3,2, frescos, golosos, intensos y delicados

Ejemplos de vinos en el mercado:

- **“Peña El Gato” y “Peña El Gato Garnachas centenarias”** de Bodegas Juan Carlos Sancha 13,95 €. Garnachas viejas de Baños de Río Tobía y Badarán.
- **“Pancrudo”** de Bodegas Gómez Cruzado 32 €. Garnachas de Badarán.
- **“Garnacho Viejo de la Familia Acha”** de Bodegas Vintae 39,50 €. Garnachas de Cárdenas.

- **“Octogenarius”** de Bodegas Gama 42,75 €. Garnachas de Cárdenas.
- **“Suzzane”** de Bodegas Oxer Bastegieta 34,55 €, Garnachas de Cárdenas.
- **Ejemplos de vinos elaborados a nivel experimental:** garnachas de Badarán y Cárdenas elaboradas, respectivamente, por Pedro Balda y Jesús García.

CONCLUSIÓN

- Es un pecado, y gordo, utilizar esta uva para, mezclándola con otra, elaborar un vino que se venda a 3 euros/botella; eso es lo que se ha hecho siempre y ya es hora de cambiar...!
- Esta uva, y siendo consecuentes con las condiciones de cultivo descritas, debería pagarse a un precio mínimo de 2 euros/kg y utilizarse para vinos del más alto nivel...!
- En esencia: ¡Son unas uvas que valen mucho más de lo que cuestan!