



supurao de Rioja

TEXTO: Enrique Cabezón García
FOTOGRAFÍAS: Miguel Martínez Díez

En los últimos tiempos algunos viticultores e investigadores están mirando hacia atrás en el tiempo y recuperando algunas formas tradicionales de hacer vino en La Rioja que se habían ido perdiendo con el paso de los años, la industrialización del sector y las migraciones a las ciudades. Vuelve a nuestras mesas la dulzura del vino *Supurao*.

El *supurao* o supurado es un vino natural que nace de la más pura tradición riojana. Se trata de un vino dulce de baja graduación alcohólica, entre 9 y 10 grados. En sus orígenes, antes de la industrialización de la viticultura y la enología, los hombres y mujeres de La Rioja recorrían las viñas antes de las vendimias recolectando las mejores uvas para su propio consumo. Estas uvas se conservaban en los altos de las casas, colgadas en los lugares más sanos y ventilados. Allí dormían todo el invierno, supurando, concentrando sus jugos, pasificándose. Era

entonces, cuando esa pasificación estaba avanzada y el invierno daba a su fin, cuando las uvas bien conservadas eran prensadas obteniendo un

“
AL FINAL DEL INVIERNO
LAS UVAS ERAN
PRENSADAS OBTENIENDO
UN MOSTO MUY DULCE,
UN MANJAR QUE HACÍA
LAS DELICIAS DE NIÑOS Y
MAYORES
”

mosto muy dulce, un manjar que hacía las delicias de niños y mayores. A este excelente zumo todavía le quedaba el paso por las bodegas y calados, pues allí era donde sucedía ese acto mágico y místico de la conversión del mosto, del mereo zumo, en vino. Precisamente, y gracias a los esfuerzos de pequeños viticultores, este vino esta viviendo un proceso de reparación en los últimos años, de manera metafórica el *Supurao* de Rioja recupera, precisamente, esos valores del vino perdidos por ese aséptico mundo fabril y sus grandes equipos tecnológicos y

sabores comerciales a medida que, de alguna manera, parece imponer un mercado cada vez más globalizado e impersonal. El vino *Supurao* guarda y representa el espíritu del respeto a aquellos agricultores y bodegueros familiares que veían como, al calor y al mimo, sus mostos hervían, fermentaban y se convertían en los mejores vinos posibles.

Cabe imaginar las curiosas escenas que aquellos procesos artesanos podían generar, el *supurao* de Rioja tenía antiguamente unas fermentaciones muy largas, de meses y, en la mayoría de los casos, inacabadas, lo que daba lugar a ver cómo los corchos y tapones saltaban y las botellas se sobrababan. Cosas del pasado. Tras la primavera y algún trasiago, el *supurao* está listo para su consumo. Era y es muy apreciado y cotizado debido a su dulzura, buen sabor y a su escasa producción. En muchos casos, la elaboración de estos



Uvas en las colgaderas

caldos se realizaba de forma comunitaria, de manera que cada vecino aportaba parte de las uvas y el trabajo para más tarde ser repartido entre todos los habitantes del pueblo. Servido como desayuno, aperitivo o postre, se les daba a enfermos y ancianos. Antes y después de las largas jornadas de trabajo en el campo, el *Supurao* era disfrutado como un delicioso vino al que, ni las nuevas tecnologías y las explotaciones, han logrado hacer

perder sus raíces, sabor y olor característicos.

Como hemos dicho ya, aún hoy, su elaboración exige una esmerada ocupación y una continua atención. El trabajo comienza en octubre, es en ese mes cuando se realiza una cuidadosa vendimia en caja, seleccionando las mejores uvas de las variedades tempranillo y garnacha. Tras esta primera selección se procede a fijarlas en las colgaderas, aquí se realiza la segunda

Vendimia en caja, seleccionando las mejores uvas





Uvas “durmiendo” en el colgadero

Pisado de la uva

selección: sólo se cuelgan las uvas en perfecto estado desechando los racimos con granos rotos en el transporte. En el colgadero permanecen tres meses “durmiendo”, mientras las uvas van perdiendo agua dando lugar a la necesaria pasificación. En ese estado, semipasificadas, concentran sus azúcares y sabores y es en ese momento exacto cuando se descuelgan y se realiza la última selección, eliminando toda uva mal conservada. El proceso de selección ha concluido. Se prensan, se trasegan y se les deja fermentar en frío con parte de los hollejos para que no pierdan ninguno de sus sabores y aromas. Después, tras una fermentación de unos cincuenta días, se realizan varias trasegas más y se embotella, dando lugar a un *Supurao* natural, dulce y delicado.

Uno de los emprendedores que ha querido recuperar todo este proceso es Miguel Martínez Díez, un joven viticultor que ha lanzado al mercado Ojuel, la primera marca que comercializa un *supurao* de notable calidad dirigido a un público exigente con aficiones a la viandas categorizadas como “gourmet”. Nace este vino en las faldas del

“
EN EL COLGADERO
PERMANECEN TRES
MESES “DURMIENDO”,
MIENTRAS LAS UVAS VAN
PERDIENDO AGUA DANDO
LUGAR A LA NECESARIA
PASIFICACIÓN



Moncalvillo, en el pequeño pueblo de Sojuela, situado en el centro de La Rioja, al sur de Logroño. La Sierra de Moncalvillo es la estribación más septentrional del Sistema Ibérico. La zona de cultivo de la vid se sitúa entre los 550 y 700 metros de altitud, con un clima de transición continental-mediterráneo que da lugar a vendimias tardías y equilibradas en acidez y alcohol. Viñas de uva tempranillo y garnacha situadas en cerros y zonas expuestas a los vientos permiten obtener uvas de la calidad y sanidad necesarias para producir el más óptimo *Supurao* de Rioja. Según cuenta él mismo: “todo comenzó a partir de una iniciativa del CEIP (Centro Europeo de Desarrollo Rural) de recuperación de productos riojanos, allí pude probar el *Supurao* y conocer



algo sobre él. Me pareció un vino muy interesante tanto por su historia como por su sabor. A partir de aquí empecé a preguntar a los mayores de mi pueblo sobre el proceso de su elaboración y me decidí a elaborarlo yo mismo». Sobre el paso de comercializar el vino resultante de sus propias viñas añade: “Vino todo rodado... Estaba vendimiando uvas, en cajitas, como si fuesen huevos, para intentar recuperar un elixir perdido y el 9 de junio me encontré embotellando el único *supurao* de Rioja que, hoy por hoy, se puede encontrar en el mercado. Creo que es un producto que merece la pena intentar recuperar, darlo a conocer de la mejor manera posible, que la gente vuelva a poder disfrutar de lo que era el *supurao* de Rioja y conozca su sabor, aromas, color y, a la vez, que tenga su pequeño espacio dentro de los vinos de postre. Creo que es una buena manera de diferenciarme, de hacerme mi hueco”. Por último, como elaborador, Miguel puntualiza que: “el *supurao* debe ser comparado y debería competir con el Vin Santo italiano, los vinos de paja del Jura, los distintos Ice Wine, los Pedro Ximénez, etc... Estoy convencido de que, en caso de competir con ellos, el *supurao*

“
ES UN VINO NUESTRO,
QUE GANABA PREMIOS
EN LOS CERTÁMENES
INTERNACIONALES DE
ENOLOGÍA DEL SIGLO XVIII



tiene cualidades para ponerlo difícil a cualquiera de estos grandes vinos dulces y, en concreto, para el aficionado al vino riojano, tiene que valorar que es un vino nuestro, un vino que ganaba premios en los certámenes internacionales de enología del siglo XVIII. Un vino vinculado a la Cultura con mayúsculas del que Samaniego y Jovellanos han dejado huella en sus libros. Era, todavía es, el vino de la fiesta y los días importantes, para la

familia y amigos y, como dicen los abuelos, el vino para el bautizo del nieto. Es algo nuestro, y como nuestro, debemos sentirnos orgullosos, al igual que lo estamos de nuestros tempranillos, y además, qué mejor que lleve un riojanismo por nombre como es la propia palabra *supurao*”. Miguel nos da algún consejo para su consumo: “el *supurao* tradicionalmente se tomaba a la hora del desayuno y merienda o como postre acompañado de pastas y dulces. Es el complemento ideal para comenzar el día o terminar la jornada de trabajo. Podemos degustar *supurao* acompañado de entrantes a base de quesos, foie, patés... También, al tratarse de un vino bien equilibrado entre dulzura y acidez, en la sobremesa, el *supurao* puede ser la copa ideal”.



Trasegando el *Supurao*

+INFO:

- www.ojuelwine.com

- JULIO GÓMEZ, LUIS OTAÑO, JAVIÉR PÉREZ y SANTIAGO SOLANO, *El vino supurado. Nuevos procesos de elaboración y su tradición*. Logroño, Inter-Química, 2008.