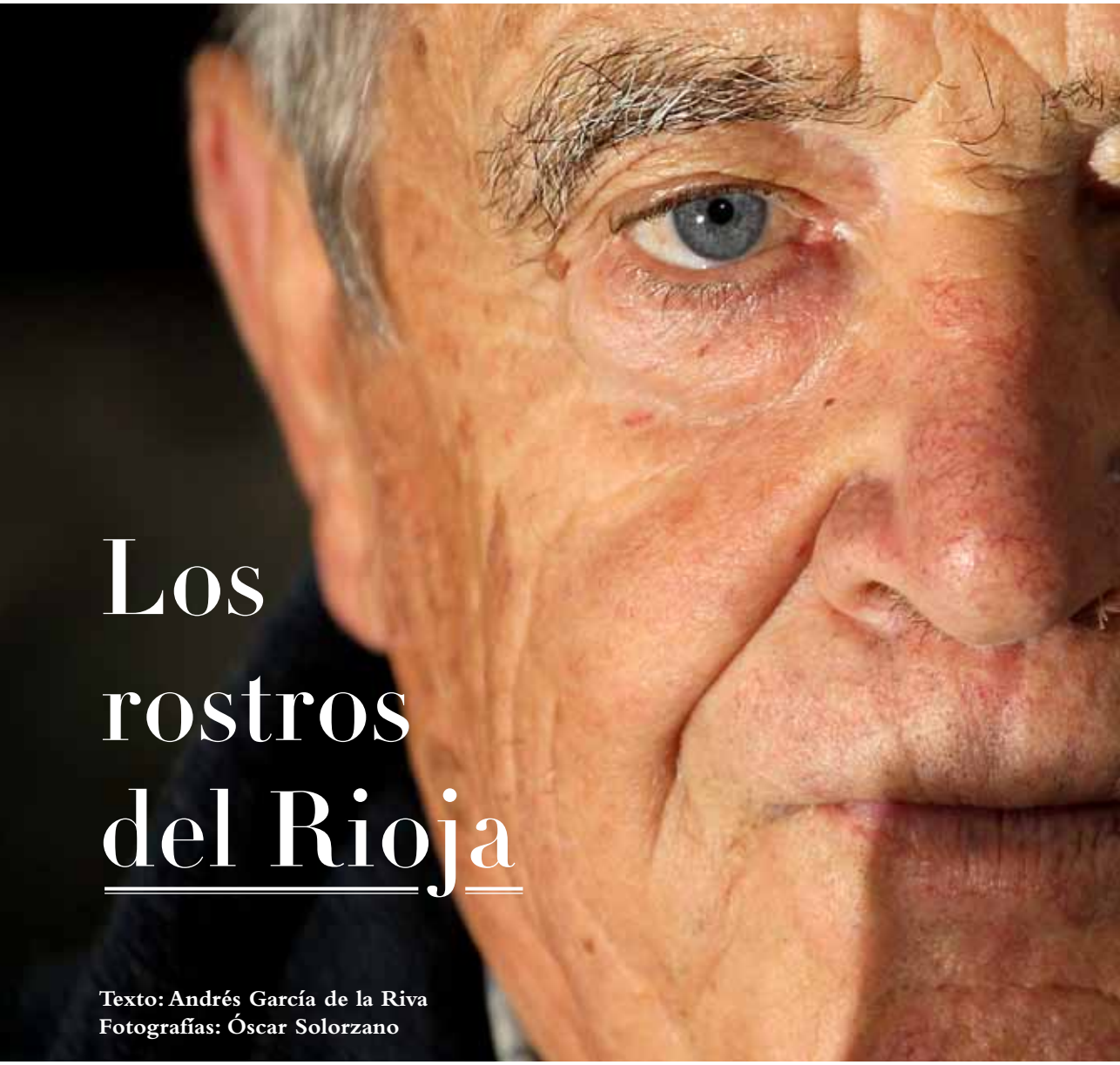

Los rostros del Rioja

Texto: Andrés García de la Riva
Fotografías: Óscar Solorzano

Belezos ha reunido a cuatro hombres que encarnan la tradición del Rioja; rostros que representan la historia de nuestros caldos como miembros de cuatro clanes familiares unidos por un amor centenario al vino transmitido de generación en generación: Eduardo Garrido, propietario de Bodegas Eduardo Garrido, en Ábalos; Rufino Lecea, responsable de Bodegas Lecea, en San Asensio; Rafael Vivanco, director técnico de Dinastía Vivanco, en Briones; y Julio César López de Heredia, gerente y director técnico de Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia, en Haro.

Eduardo Garrido.

Eduardo Garrido es un hombre afable que atesora la sabiduría propia de una vida dedicada al vino y la simpatía que caracteriza a los agricultores de zonas vitivinícolas. Nos recibe con una sonrisa en su bodega, donde explica que "aquí siempre ha habido una cueva para conservar vino. Mi bisabuelo ya hacía vino a granel para vender a otras bodegas o a vinateros del norte". Eduardo representa a la cuarta generación de una familia dedicada al vino y se presenta como "el bodeguero mas viejo y el mas viejo bodeguero de Ábalos. Heredé esta pasión de mis padres. Antes de que hubiera tantas bodegas, mi padre trabajaba en una. Yo comencé como asesor en una y hace casi 50 años empecé a elaborar mi propio vino".

> "Para mejorar la situación del mercado del vino habría que inculcar esta cultura en los jóvenes"

Con una producción de unos 30.000 litros en barricas y 50.000 en depósitos, Eduardo define su bodega como "de andar por casa. El vino lo conduzco yo solo y a veces le hablo y me dice si se está conservando bien. Lo mimo y cuando veo algo que me sorprende, lo dejo para gran reserva". Casi la mitad de lo que produce, lo exporta a Alemania, Inglaterra y Suiza. "Es nuestro porvenir, el mercado nacional está saturado, hay demasiada oferta. Y cada vez ves en los bares más copas de bebidas de colores que no son vino". Para este bodeguero dicharachero, la solución pasa por "inculcar la cultura del vino a los jóvenes y concienciarles de que es tres veces bueno: si lo bebes con moderación, te lo recomiendan los médicos porque es bueno para la digestión, para el corazón y hasta para reducir el colesterol; si bebes un poco más, cantas jotas, dices chistes y te encuentras más eufórico; y si te pasas, lo

peor que te puede pasar es que duermas fenomenal".

Bodegas Eduardo Garrido participa desde su inicio en la celebración de las Jornadas de Puertas Abiertas de Ábalos, que en septiembre de 2012 alcanzarán su 15 edición. Su responsable confiesa que "fuimos los pioneros. Ahora se hacen muchas jornadas de este tipo pero nosotros fuimos los primeros en hacerlo".

Eduardo conserva su bodega tal y como la dejó su abuelo y ha instalado en la última planta una caótica aunque sorprendente exposición etnográfica repleta de joyas de la vida rural tradicional rescatadas de derribos, basureros y chatarreros. Un bomba de trasiego, una encorchadora manual, una prensa rústica, una despalilladora o una carretilla manual matriculada que pagaba impuesto de circulación comparten espacio con objetos tan curiosos como un cinturón de castidad de más de 200 años, un ejemplar de la Constitución de la República, un catecismo del Padre Astete, casacas de los ejércitos ruso y nazi, un lanzallamas, un ejemplar del Diario del siglo XX que recoge la muerte de Lenin y

> "Me dicen que me modernice, pero yo solo sé hacer lo que me enseñaron mi padre y abuelo"

El interior de la bodega de Eduardo Garrido es todo un museo.

el exilio de Unamuno o una peculiar partida bautismal elaborada por el propio Eduardo: "Yo mismo he bautizado en la bodega con vino a mis nietos y sobrinos". Fundador de la Cofradía del Vino de La Rioja, Eduardo oficia esta original celebración pagana ataviado con el uniforme de cofrade y recitando estas palabras: "Yo te bautizo con este vino fruto de la vida y de los cuidados de tu abuelo. Y así como con el agua te has hecho cristiano, yo con este vino te nombro riojano para que este título lo lleves con orgullo allí donde quieras que estés y seas guardián y fiel regidor de nuestra tradición que desde tu séptima generación lleva manteniendo viva esta cultura del vino". La ceremonia culmina untando un chupete de vino. Y con el mismo espíritu de pervivencia de la memoria que le ha empujado a desarrollar su exposición, Eduardo lleva a cabo desde hace algunos años una labor desinteresada de restauración de los 32 lagares rupestres existentes en el municipio de Ábalos, algunos datados en el siglo XIV.

Eduardo asegura que su filosofía para elaborar vino se basa en la "quietud y el cariño. Me dicen que me modernice, pero yo solo sé hacer lo que me enseñaron mi padre y abuelo. Soy clásico y hago el vino que me gusta a mí, el que he visto siempre, desde que mi padre me puso el porrón cuando mi madre me quitó la teta".

VITICULTURA TRADICIONAL

Cerca de Ábalos, nos encontramos con Rufino Lecea, patriarca de bodegas Lecea, y con su hijo Luis, que nos invitan a visitar sus calados de 500 años de antigüedad enclavados en San Asensio, "el pueblo con más bodegas de La Rioja, que con más de 300 catastradas", asegura Luis. A sus 84 años, Rufino atesora en su memoria algunos hitos fundamentales en la historia del Rioja. "Me acuerdo, con 8 años, de cuando los bodegueros de Burdeos se llevaban el vino a Francia en tren desde la estación de Haro. Y recuerdo cuando venían de Carrión de los Condes, Burgos, Valladolid o Palencia los arrieros con carros de caballos. Traían cuarenta pellejos vacíos para comprar una cuba. Echaban el bando y salía la gente a la calle. El arriero probaba siete cubas y compraba la que le gustaba y se la llevaba. Había unos hombres especializados, los sacadores, que eran fuertes y sacaban el vino de la bodega en pellejos que pesaban entre 100 y 140 kg. y los subían por escaleras. El arriero vendía la cuba en tabernas, en cada una un pellejo, en Bilbao, Valladolid o Burgos. Los bares tenían hasta doce pellejos puestos detrás de la barra, con la canilla. Y desde el mismo pellejo se servía al vaso".

Rufino también recuerda una época en la que cada viticultor improvisaba su propia forma de elaborar el vino. "Antes se clarificaba el vino con sangre fresca del matadero. También se echaba yeso, que creaba una pared que separaba el vino limpio de la porquería. Hoy se clarifica con componentes, se echa directamente la albúmina. Además, antes no se trasegaba; el vino no perdía el carbónico y salía mucho más chisposo. Era excelente de sabor, pero el problema era conservarlo. Y había gente que no tenía condiciones de limpieza. Era complicado bajar el agua a la bodega. También he oído a mi padre de asar un cordero y echar los huesos al vino".

Su hijo Luis nos explica que en San Asensio siempre se ha elaborado clarete "y se han

Rufino Lecea.

> Trabajamos como se hacía antes, cuando los agricultores hacían vino, eran elaboradores y también comerciales

hecho los lagos adaptados a este vino. Su estructura se repite en este pueblo: dos cubas y un lago pequeño. Tinto hacían solo dos o tres, pero no venía nadie a comprarlo". Rufino recuerda que su padre era uno de los pocos que producían tinto y cuando él tenía 25 años se encargaba de ir a venderlo por las ciudades cercanas. "Era muy complicado porque nadie lo quería cuando decías que era tinto de San Asensio. Pero una vez, en Bilbao, llevaba unas botellas y dije que el vino era de San Vicente de la Sonsierra. Me lo terminó comprando un hermano de Maguregui, el jugador del Athletic", comenta Rufino divertido.

Los antepasados de Rufino y Luis siempre han tenido bodega. Hace 20 años, comenzaron a comercializar sus vinos como Bodegas Lecea. En la actualidad, disponen de dos calados y una bodega autóctona sin evolucionar que abren al público en octubre para mostrar el pisado y prensado tradicional de la uva en un lago antiguo utilizado para elaborar vino con maceración carbónica.

Luis asegura que "nos consideramos agricultores que vendemos nuestro producto. Tenemos uva y, como no podemos venderla en el momento, la elaboramos para venderla más tarde. Nuestra filosofía de trabajo es hacer las cosas bien sin tanta tecnología, aunque conlleve un poco más de trabajo. Lo hacemos como se hacía antes, cuando los agricultores hacían vino, eran elaboradores y también comerciales".

Rufino y su hijo Luis Lecea.

Fotografía: Dinastía Vivanco

Rafael Vivanco.

LA CULTURA DEL VINO

Nuestra siguiente parada es Briones, donde se enclava Dinastía Vivanco. Su director técnico, Rafael Vivanco, bisnieto del fundador, Pedro Vivanco, asegura que "el vino siempre ha sido el motor de nuestra vida y todos hemos tratado de devolver al vino lo que el vino nos ha dado. Cada generación ha aportado su granito de arena en un momento determinado. Desde luego que mi padre ha supuesto un punto de inflexión en nuestra familia, tanto a la hora de transmitir su filosofía de vida, con el trabajo y la generosidad como elemento fundamental, como por su carácter emprendedor. Él nos enseñó a mi hermano Santi y a mí a amar el vino y a respetarlo".

Rafael considera que desde la época de su bisabuelo "tampoco hemos cambiado tanto. Es cierto que la tecnología nos ha permitido solucionar problemas que antes eran inabordables: control de temperatura de fermentación, limpieza en los procesos, control bacteriológico… En ese sentido, las mejoras son más que evidentes. Pero en lo demás, la receta es similar: viñedo, trabajo, pasión y respeto por el entorno". A su juicio, durante este tiempo, el Rioja ha evolucionado "sobre todo en lo referente al clima. "Eso es un gran cambio y se refleja en los vinos, menos acidez, ph. más altos, más concentración… Pero, en general, el vino de Rioja tiene muchísima personalidad, con variedades autóctonas con un gran potencial, con una diferenciación de terruños

> El vino siempre ha sido el motor de nuestra vida y todos hemos tratado de devolver al vino lo que el vino nos ha dado

y microclimas enormes… Debemos explotar todo este patrimonio".

Rafael asegura que desde Dinastía Vivanco trabajan para elaborar vinos "que transmitan la historia de un entorno, de un paisaje, de un lugar, todos esconden una historia y la personalidad de un terruño. Nuestro reto más importante es innovar dentro de una denominación con ciertos corsés excesivamente clásicos o globalizados". Para él, la clave para conseguir un buen caldo es "viñedo, viñedo y viñedo" y define un buen vino como "cualquiera elaborado con honestidad y respeto que conserve un equilibrio entre todos los elementos". El director técnico de Dinastía Vivanco explica que esta bodega "no se entendería sin la Cultura del Vino. Es el eje vertebral y nuestra pasión. Mi hermano Santiago, como responsable del Museo de la Cultura del Vino y de la Fundación Dinastía Vivanco, es el auténtico catalizador de todo este sentimiento familiar".

Cuando mira hacia el futuro, Rafael apuesta por "seguir trabajando en la misma línea que lo venimos haciendo, compartiendo nuestra pasión por la Cultura del Vino de Rioja a través de nuestros vinos. ¿El reto? Como todos los enólogos, siempre pienso que nuestro gran vino está por hacer…"

RIOJA CLÁSICO

Nuestro viaje termina en Haro, capital del Rioja, en Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia, una de las más emblemáticas de la Denominación. Julio César López de Heredia, gerente y director técnico junto a sus dos hermanas, se refiere al vino como "el vehículo que nos permite comunicarnos con las gentes que disfrutan de los frutos de la tradición, el trabajo y la naturaleza". Y a su juicio, sus vinos "son clásicos de Rioja, proceden de los terrenos donde tradicionalmente se han cultivado las viñas en nuestra comarca, enclavados en los meandros que describe el Ebro desde su entrada en La Rioja por las Conchas de Haro.

Julio César López de Heredia.

Fotografía: Bodegas R. López Heredia Viña Tondonia

Fotografía: Bodegas R. López Heredia Viña Tondonia

Julio César, en compañía de su padre y hermanas.

Julio César define la filosofía de esta bodega a partir de "la pasión por el trabajo, lo que nos ha permitido realizar el esfuerzo de mantener el respeto por una tradición elaboradora que se remonta al año 1877, cuando nuestro bisabuelo Rafael fundó la bodega, de tal forma que hoy, cuatro generaciones después, continuamos elaborando los vinos tal cual lo hacía la primera hace ya 135 años. Cando Rafael tenía 23 años, le escribió una carta a su madre en la que al explicarle los retos que enfrentaba en la aventura que había emprendido en Haro le decía: "tengo fe en mí mismo, confianza en mi capacidad de trabajo y ambiciones ilimitadas, por lo que no me puede ir mal". Hemos hecho de esta filosofía nuestro modelo a seguir". Este apego a la historia familiar se ha plasmado una "fuerza para resistirnos a la tentación de transformarnos y adaptar nuestras elaboraciones a modas pasajeras. Aunque hay aspectos como el enoturístico en los que procuramos adelantarnos a nuestros tiempos, ofreciendo espacios y actividades que combinan el clasicismo con lo que nosotros entendemos que debe ser el futuro del mundo vitivinícola. Por otro lado, esta combinación de tradición y modernidad es un modelo que nos ha acompañado desde el principio y que nues-

tro bisabuelo Rafael manejó con maestría en todos los aspectos de su actividad, utilizando todos los avances tecnológicos para el cultivo de la viña y la elaboración de los vinos a su alcance en aquellos tiempos (máquinas *julio-vernianas* como los camiones de vapor para el transporte de comportas o la locomóvil para mover el malacate que aún conservamos) e ideando estrategias publicitarias y de comercialización plenamente vigentes hoy en día". Julio César considera que el mayor reto de cara al futuro pasa por "continuar con nuestro compromiso con la calidad e identidad y generar interés entre los jóvenes y los nuevos consumidores del creciente mercado exterior. A la quinta generación esperamos legarles el orgullo que sentimos nosotros por el trabajo".

> "El vino es el vehículo que nos permite comunicarnos con las gentes que disfrutan de los frutos de la tradición, el trabajo y la naturaleza"