

arizcuren

SIERRA DE YERGA

el viñedo y la bodega

NOMBRE BODEGA	Arizcuren Bodega y Viñedos SL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	DOCa Rioja
LOCALIZACIÓN	Quel. Laderas de la Sierra de Yerga.
AÑO CREACIÓN	2015 (elaborando desde 2009)
PROPIETARIOS	Javier Arizcuren Casado
ENÓLOGO	Javier Arizcuren Casado, con la asesoría en viticultura de Juan Antonio Blanco
HISTORIA	Javier Arizcuren proviene de una familia de viticultores de Quel, en la Rioja Baja. Arquitecto de profesión, entre sus proyectos se cuentan las bodegas Marqués de Terán y Finca Los Arandinos y, más recientemente, la recuperación de los calados históricos (s. XVI) y el complejo de edificios (s. XIX) de las bodegas Paternina en Ollauri. Tras cursar estudios de viticultura y enología en la Universidad de La Rioja y realizar diversos viajes a zonas vinícolas nacionales e internacionales, en 2009 comienza a elaborar una pequeña cantidad de vino en los bajos de la casa familiar. En el año 2011 se hace cargo de la explotación familiar de 16 hectáreas situadas en el municipio de Quel y, en 2012, su pequeña producción obtiene por primera vez la condición de “calificada” por la DOC Rioja.
ULTIMAS NOVEDADES	Todo esfuerzo personal y económico se está orientando a la adquisición de las parcelas que todavía quedan en la zona tradicional de cultivo de viña (ladera norte de la ibérica) en el área de Quel. Se trata de parcelas en altura, con viña vieja plantada en vaso y con variedades de ciclo largo (garnacha, mazuelo y graciano). En esa línea, cabría destacar la adquisición en el año 2014 de un viejo viñedo de garnacha y el arrendamiento durante este año 2015 de otro viñedo, de 100 años de edad, de esa misma variedad y a 711 metros de altitud.
VIÑEDOS	Viñedo propio en Quel, con una superficie total de 16 hectáreas, de las que únicamente se elabora una pequeña parte, la que procede de las fincas con mayor potencial vitícola.
DEPÓSITOS FERMENTACIÓN	Depósitos de 1600L y 500L. de acero inoxidable.
CRIANZA	Bocoyes de 500 litros de roble americano y francés de tostado medio-suave. La añada 2013 fue el primer vino de los bocoyes. Los tiempos de crianza se ajustan en función de la edad de los bocoyes, de la estructura de los vinos etc, con el objetivo de que el paso del vino por la bodega permita la estabilización natural del mismo y el carácter varietal y de la zona prevalezcan al aporte de madera.
PRODUCCIÓN	1,500 botellas en 2013, 2,000 botellas en 2014.

- 2013** Fue un año con una climatología bastante atípica; por un lado, las temperaturas en primavera y comienzo del verano fueron mucho más frescas de lo habitual (temperatura media anual un grado por debajo de la media), lo que provocó un retraso en la maduración de la uva de 15 días aproximadamente.
- Esto, en una variedad de ciclo largo como la mazuelo, plantada a 550 metros de altura, se tradujo en que la madurez óptima, entendida como aquella en la que la uva conserva aromas a fruta fresca, la piel tiene taninos maduros y carentes de verdor y la pulpa conserva la acidez característica de la variedad, se alcanzó en última semana de octubre.
- La vendimia se realizó el 28 de octubre, en cajas de 10 kg con una producción de 3.000Kg/Ha. El vino resultante se podría consumir ahora pero tendría potencial de envejecimiento.
-
- 2014** Fue un año más convencional que 2013, si bien se acumuló algo de retraso respecto a un año estándar (una semana aproximadamente). Para la finca La Cantera, el mayor incidente meteorológico fue la ausencia de lluvias del mes de agosto. A pesar de que ya se había realizado un primer aclareo de racimos, se aplicó una segunda pasada para mejorar la situación de la planta ante esa situación. Este aclareo unido a las lluvias de septiembre, permitió a las plantas mantener las hojas en buen estado hasta el final del ciclo de maduración, logrando completar el ciclo y alcanzar, para la última semana de octubre, un óptimo estado de maduración fenólica y de la pulpa.
- La fecha de vendimia fue el 18 de octubre, con una producción de 4.500 Kg/Ha. Los parámetros de entrada en bodega fueron bastante similares a los del año anterior en términos analíticos a excepción de la acidez total, buena pero sin llegar a los valores del frío 2013. Todo ello vendría a demostrar que el factor añada, para este viñedo, clima y variedad concretos, aun siendo importante, no llega a ser determinante si se toman durante el ciclo de maduración las decisiones correctas en viñedo; despuntado manual dejando una longitud mínima de pámpanos y, por lo tanto, de superficie foliar mínima para cada racimo, deshojado basal en orientaciones norte y este para facilitar la aireación de los racimos, poda en verde para control de producción, cata de uvas para fijar fecha de vendimia, etc
- El vino obtenido, aun siendo todavía pronto para una valoración más definitiva, es de buena calidad y en estos momentos está realizando la crianza sobre lías en bocoyes.
- En 2014 se ha elaborado la uva procedente del último viñedo adquirido, la garnacha del Pastor, en honor a su anterior propietario, una viña de edad indeterminada pero en cualquier caso por encima de los 50 años a la que se aplicaron técnicas vitícolas similares a la mazuelo de La Cantera, alargándose el proceso de maduración hasta el 1 de noviembre.
- La uva conservaba la fruta característica de la variedad, sin llegar a acumular un exceso de azúcar que diese como resultado un vino descompensado en alcohol. La producción fue 400 Kg de uva en 1.000 m² de viñedo, es decir, 4.000 Kg/ha.
- En ambos casos, el viñedo tuvo que afrontar una elevada pluviometría durante el mes de octubre. El buen estado sanitario con el que el viñedo afrontó la parte final del ciclo permitió que esas lluvias no generasen focos relevantes de Botrytis Cinerea y, de esta forma, realizar la vendimia en el momento óptimo de madurez.