

VINOS RESERVA

Recomendado
para todas
las
edades

En los 120 años de historia de la bodega La Rioja Alta, sólo ha habido tres reservas especiales. El último, Viña Ardanza 2001, ha seducido al mercado internacional. Cuesta 18 € y estará en plena forma hasta 2015.

POR ENRIQUE CALDUCH

ESTÁ SIENDO una revolución lenta y silenciosa. Pero una revolución. La mítica bodega La Rioja Alta S.A., fundada en 1890 y buque insignia de las grandes firmas centenarias riojanas, está girando suavemente su rumbo, con el objetivo de mantener su innumerable y fiel clientela de un vino clásico y reconocible y, a la vez, atraer a los aficionados que buscan caldos fiables y más modernos. Algo que han conseguido con su producto más carismático, el Viña Ardanza, que con su Reserva Especial 2001 han logrado sintetizar el classicismo y la modernidad, y de paso seducir a un mercado internacional, sobre todo norteamericano, que busca grandes vinos con personalidad muy definida. En la dilatada vida de esta marca sólo ha habido tres reservas especiales, que han coincidido con añadas históricas por su calidad, las de 1964, 1973 y 2001. En este último se ha diseñado una nueva etiqueta, en la misma línea del contenido, reconocible pero moderna.

Cualquiera que beba algo de vino, sin necesidad de ser un gran conocedor, sabe qué es Viña Ardanza. Hasta mediados de los años 80 España era –desde el punto de vista vinícola– un solar plagado de cooperativas de producción local y de vinos de mesa de origen desconocido que se vendía en botellas de litro, y que se consumía con gaseosa. La bandera del tinto de calidad, embotellado y serio, estaba en manos de las bodegas centenarias riojanas, y poquito más. Se tomaban en los restaurantes de cierto nivel, en las casas de las gentes pudientes y de buen gusto, y en las de las clases medias cuando había alguna celebración, o en Navidad. En todos los casos La Rioja Alta y Viña Ardanza estaban allí.

La marca se registra en 1942 y alcanza su plenitud en los años 60, cuando una botella de Viña Ardanza Reserva Especial del 64 costaba 22 pesetas. La de 2001 ha subido hasta los 18 euros. Lo que no ha cambiado con el tiempo es su sistema de elaboración: un 80% de Tempranillo y un 20% de Garnacha. Se cría en barrica de roble americano durante 33 meses. El de 2001 se embotelló en 2005. Apareció por primera vez en 2009 –tras cuatro años de reposo en el botellero– y aún sigue saliendo, en función de los pedidos.

La costumbre de la casa, como prácticamente ocurre en toda España (porque fue algo que inventaron los bodegueros centenarios de Rioja, a diferencia de los franceses), es sacar el vino ya listo para beber; y que el consumidor lo guarde, si quiere, pero no es necesario dejarlo envejecer. De cualquier manera este 2001 estará perfectamente hasta algo más de 2015. Y luego cada uno que haga lo que considere, porque hay una nueva tendencia, que procede de Estados Unidos, de

El Viña Ardanza se elabora con un 80% de Tempranillo y un 20% de Garnacha. Luego se cría en barrica de roble americano durante 33 meses

buscar, de las grandes bodegas, vinos que sean viejos, que hayan pasado su etapa de plenitud, y disfrutarlos de alguna manera en su decadencia, donde la fruta haya desaparecido para dejar paso a los cueros, a las especias; mientras, en la boca, pierde energía. Tendencia curiosa pero real.

NOVEDADES. En línea diferente va Viña Ardanza. A la renovación generacional, Guillermo de Aranzabal hijo ha sustituido a Aranzabal padre al frente de la firma, se añade un enólogo, Julio Sáenz, conocedor de la casa y un especialista, que está aportando criterios más modernos y decidiendo el momento óptimo para sacar el vino de las barricas, para que mantenga la fruta y la fuerza, y que no domine la madera. Las uvas proceden de viñedos concretos y propios, lo que es poco habitual en la tradición riojana, ya que casi siempre las bodegas, y sobre todo las grandes, se abastecen de viticultores, muy profesionales y muy serios desde luego, pero que en gran medida van a su aire.

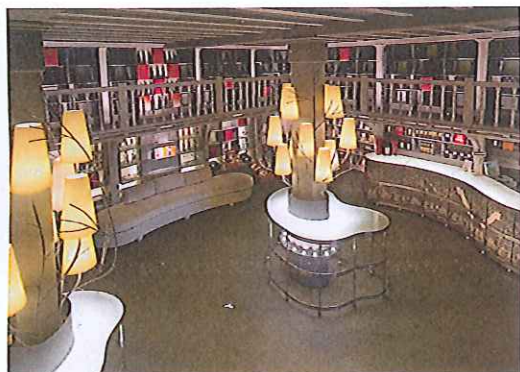
El otro gran cambio tiene que ver con el parque de barricas, que en el rioja tradicional se eternizaba, nunca se cambiaban, siempre se reparaban, y cuanto más aguantaran mejor; no importaba que aportaran

A quiénes les va a gustar

Dado que la idea no es dar un salto en el vacío, ni hacer un vino nuevo, sino evolucionarlo lento pero firmemente, el Viña Ardanza 2001 en primer lugar le gustará al consumidor del rioja tradicional bien hecho, y al seguidor habitual de la firma. En nariz lo notarán intenso y reconocerán los tonos de cueros limpios, los toquecitos de especias como pimienta negra y canela; así como la presencia de aromas procedentes de la madera (vainillas, cacao y chocolates). En boca lo sentirán algo más fuerte, con más estructura y con 13,5 °; pero no lo rechazarán, ya que mantiene un paso fácil, aterciopelado y sedoso. Al consumidor de la línea más moderna también le gustará porque, junto a lo que identifica el tradicional, notará lo que suele gustar, que son frutas maduras y tonos balsámicos de monte bajo que dará al conjunto una gran complejidad. En boca disfrutará del grado, la carnosidad y la estructura; pero tampoco se quejará del paso sedoso, porque ya casi nadie quiere bocas rudas, y porque a nadie le amarga un dulce.

poco. En Viña Ardanza, a pesar de contar con una excelente tonelería propia, cambian las barricas cada tres años; lo que es un gasto enorme, pero que se nota en el resultado final. La etiqueta de la botella también se ha actualizado. Tradición y modernidad a la vez. ¿Se puede hacer una cosa así? Ahí está el Viña Ardanza Reserva Especial 2001 para demostrar que sí.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.RIOJALTA.COM/ARDANZA
TEL: 941 31 03 46.



La nueva imagen de la tienda de la bodega en Haro (La Rioja). En el moderno establecimiento se pueden comprar todos los vinos y productos de La Rioja Alta.

El origen del vino



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Consejo Regulador D.O. La Mancha

Av. Criptana, 73 • 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Tel. +34 926 541 523 • Fax +34 926 588 040 • www.lamanchado.es