

Viticultura de precisión para la nueva filosofía de Torre de Oña

Torre de Oña Reserva 2007 y Finca San Martín Crianza 2008 son los primeros resultados del cambio de estrategia de esta bodega alavesa

SEVI

La bodega Torre de Oña, del Grupo La Rioja Alta, ha apostado desde siempre por la calidad de los vinos. Fruto de ello era su vino *Barón de Oña*, la única referencia que elaboraba esta bodega de la Rioja Alavesa. Sin embargo, ahora es la fecha en la que da un paso más allá, con una nueva filosofía, basada en la vitivinicultura de precisión, en el conocimiento al detalle de sus fincas (65 hectáreas) y en una consecuente parcelación de los viñedos, con el objetivo de elaborar dos vinos diferenciados: *Torre de Oña* y *Finca San Martín*.

Con motivo de la presentación de las dos primeras añadas de estos tintos, sus responsables congregaron a un selecto grupo de periodistas especializados de toda España en Valencia, del 12 al 13 de abril, que siguieron las explicaciones del enólogo y director técnico de la bodega, Julio Sáenz, y el presidente del Grupo La Rioja Alta, Guillermo de Aranzabal.

La Rioja Alta adquirió la bodega Torre de Oña en 1995 y desde entonces tenía al tinto *Barón de Oña* como referente. Sin embargo, el año 2005, con la llegada definitiva de Sáenz a la dirección técnica, marcó un punto de inflexión. Era el germen del cambio de filosofía, orientada especialmente a un "concienzudo conocimiento de las parcelas".

Según explicó el propio Sáenz, las alternativas que se ofrecían eran: seguir elaborando un vino de gran calidad, o elaborar un "excelente vino reserva" (*Torre de Oña*) y una segunda marca, siguiendo el modelo francés, (*Finca San Martín*) más idóneo para un vino crianza. Por tanto, desde 2005 comenzó una ardua labor de estudio de suelos y del vigor de las viñas, para radiografiar los viñedos y parcelarlos en función



El enólogo Julio Sáenz explica la parcelación llevada a cabo en los viñedos.

de sus características específicas y potencialidades resultantes de ese estudio.

Los resultados en forma de vino son sorprendentes. Los primeros vinos nacidos de esta nueva filosofía son *Torre de Oña Reserva 2007*, con las uvas de calidad más elevada y que solo se elaborará en buenas añadas; y *Finca de San Martín Crianza 2008*.

El primero de ellos está elaborado con un 95% de Tempranillo y un 5% de Mazuelo, recolectados manualmente. Además, en su vinificación, el 51% del *coupage* realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano nuevo; el resto, en depósitos de acero inoxidable. Para su crianza, se emplearon 21 meses en roble francés (68,8%) caucásico (20,8%) y americano. Fue embotellado en febrero de 2010.

Finca de San Martín Crianza 2008, por su parte, está compuesto por uva 100% Tempranillo, con crianza en madera de 18 meses y en botella desde julio de 2010.

Un cambio de filosofía que augura grandes éxitos y que responde a la máxima de que "el futuro" de la vitivinicultura "está en trabajar más el campo".