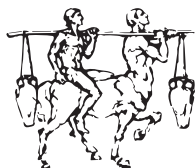


MEMORIA
ACERCA DE LA GARNACHA DE
QUEL



ONTAÑÓN
LAGARNACHA

— 2020 —

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
- RIOJA ORIENTAL -

QUEL, LOS PAISAJES DE LA GARNACHA

Biodiversidad al límite

Uno de los tesoros más desconocidos de la viticultura de Quel es su valiosísimo repertorio varietal y la propia biodiversidad de sus históricos espacios dedicados al cultivo de la vid, jalonados de olivos, almendros y frutales como cerezos y ciruelos y una increíble colección de plantas aromáticas tan propias del Mediterráneo como romero, tomillo, jara, aulaga y enebro, entre otras muchas que nacen a los pies de un tupido bosque de altura media repleto de carrascos y pinos piñoneros que ocupan suelos profundos de laderas, valles y yasas.

Este riquísimo y complejo panorama configura en buena medida la biodiversidad en el que nuestros viñedos suponen un elemento más del tejido vivo de un ecosistema que, como explica Francois Chartier en su manifiesto 'La biodiversidad: el eslabón perdido en el concepto global de terroir', tienen un impacto aro-

mático en las uvas cultivadas en enclaves tan asombrosos como los de Quel, y por lo tanto, en la identidad aromática en los vinos resultantes. Como es este Ontañón La Garnacha, un vino sedoso, fino, con sutiles notas minerales, frutos rojos silvestres y una delicada fluidez.

Ontañón LaGarnacha nace para adentrarse en la finura y elegancia de la rica tradición de los vinos de esta variedad tan ligada a la herencia viñadora de Rioja Oriental, en concreto de Quel, donde estamos realizando desde hace una década un metódico trabajo de recuperación apostando por los clones ancestrales de la zona, su diversidad de suelos y por la altura en viñedos que se encuentran en enclaves límites de cultivo. En la elaboración de Ontañón LaGarnacha ensamblamos diferentes parcelas de viñedo de la Sierra de Yerga, pequeñas fincas de garnachas, de edades que superan los treinta años



y que se asientan en una amalgama de suelos en laderas y carasoles con enorme presencia de cantos rodados.

La historia de la garnacha y su llegada a Rioja no está lo suficientemente documentada, aunque sí que existen dos momentos históricos de referencia que tienen que ver con sendas enfermedades del viñedo: el oídium, en el año 1854, y en el primer tercio del siglo XX, con los distintos planes de replantación tras la hecatombe de la filoxera. Desde el primer momento, la localidad de Quel sobresalió en sus plantaciones de garnacha y en nuestra panoplia de viñedos de esta variedad contamos con el tesoro de El Arca, una finca de finales del siglo XIX de menos de una hectárea, una de las viñas más antiguas de toda la DOCA Rioja, y que es, sin duda, testigo remoto de la llegada a Rioja de esta variedad. Los profesores de la Universidad de La Rioja Fernando Martínez de Toda y Juan Carlos

Sancha publicaron un artículo en la revista Zubía en 1995 titulado 'Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la historia', y la primera referencia a la garnacha aparece en un manuscrito de 1846 anotado en la Casa de las Señoritas de Briñas titulado 'Prebención para la elaboración de vinos destinados a Ultramar', en el que se habla del éxito obtenido por los vinos elaborados con uva 'Tempranillo con mezcla de Garnacha, Graciana o Mazuela'.

La primera referencia escrita en el mundo sobre la variedad garnacha se remonta a 1321. En una sentencia del Parlamento de París se menciona un cargamento de 1.387 toneles de vino mitad griecie (nombre que posiblemente se daba a los vinos de moscatel y malvasía que procedían de Grecia) y mitad varnacie (garnacha), el tipo de vino que los mercaderes venecianos difundieron por Europa a partir del año 1204.

QUEL, LOS ORIGENES DE LA GARNACHA

Pioneras de Rioja

El Servicio de Agricultura de la Diputación de Navarra, creado en 1896, realizó una labor extraordinaria en los fundamentos de la repoblación de los viñedos que habían sido afectados por la filoxera a finales del siglo XIX. Con Nicolás García de los Salmones al frente, uno de los padres de la ingeniería agrícola en España, este organismo se convirtió en un referente tanto a nivel nacional como internacional en el campo de la viticultura.

En este contexto, García de los Salmones propuso la celebración de un Congreso Nacional de Viticultura para conmemorar el VII Centenario de la batalla de Las Navas

de Tolosa. Su idea fue admitida y el evento tuvo lugar entre los días 10 y 22 de julio de 1912. Fueron más de 1.500 los congresistas que participaron, procedentes de más de veinte países europeos y americanos. El día 17 se contó con la presencia del Rey, que presidió la sesión académica. El número de ponencias dictadas por los mejores especialistas nacionales e internacionales fue de 46, abarcando todos los temas relacionados con la viticultura y la enología, tal y como queda reflejado en la Memoria editada por la Diputación dos años más tarde (1914).



PORTADA DE LA MEMORIA GENERAL DEL CONGRESO NACIONAL DE VITICULTURA

Estudio general de conjunto de las viníferas españolas. Memoria general de las Sesiones del Congreso y Ponencias presentadas/ Congreso Nacional de Viticultura celebrado en Pamplona en julio del año 1912.

VARIETADES de uva de hollejo negro y de color morate.	PUEBLOS donde pueden adqui- rirse los tipos de ellas.	PARTIDOS JUDICIALES á que pertenece el pueblo.	VARIETADES de uva de hollejo blanco (blancas y verdosas).	PUEBLOS donde pueden adqui- rirse los tipos de ellas.	PARTIDOS JUDICIALES á que pertenece el pueblo.
Provincia de Logroño.					
Garnacho.....	Quel	Arnedo.	Anavés.....	Quel	Arnedo.
Tempranillo	Haro	Haro.	Chasellas	Idem	Idem.
Mazuela	Quel	Arnedo.	Garcacha Blanca.	Villar de Arnedo.....	Idem.
Monastel	Idem	Idem.	Malvasia	Idem	Idem.
Graciano de Haro.....	Haro	Haro.	Blanca	Alcanadre	Calahorra.
Monastrell	Villar de Arnedo.....	Idem.	Cirujal.....	Idem	Idem.
Royales	Idem	Idem.	Navés	Alfaro	Alfaro.
Mazuela	Idem	Idem.	Moscatal Romano.....	Idem	Idem.
Morisca	Hormilla	Idem.	Pasera	Aldeanueva de Ebro.....	Idem.
Graciano de Alfaro.....	Alfaro	Alfaro.	Calagraño.....	Bañares	Santo Domingo.
Yautrel	Idem	Idem.	Vina	Haro	Haro.
Granadina	Idem	Calahorra.	Moscatal	San Vicente de la Sonsierra	Idem.
Miguel Arco	Grávalos	Cervera.	Torrontés	Idem	Idem.
Tintorera	Cenicero	Logroño	Naturana	Idem	Idem.
Mollar	Hormilla	Idem.	Rojal	Cenicero	Logroño
Cornigacho	Cidamón	Santo Domingo.	Ribadavia	Navarrete	Idem.
Burdeos negro.....	Idem	Idem.	Almudecar.....	Idem	Idem.
Tempranillo.....	Idem	Idem.	Blanca roja	Canillas	Nájera.
Morate	Idem	Idem.	Teta de vaca.....	Idem	Idem.
San Jerónimo.....	Idem	Idem.	Jalnas	Idem	Idem.
			Tobia	Estollo	Idem.
			Royal	Haro	Haro.
			Blanca roya	Idem	Idem.
			Cagazal	Idem	Idem.
Provincia de Álava.					
Garnacha	Ayeguioga	Amurrio	Rojal	Laguardia	Laguardia.
Alavesa	Idem	Idem.	Torrontés	Idem	Idem.
Graciana	Idem	Idem.	Naturana	Idem	Idem.
Seña	Idem	Idem.	Vina	Idem	Idem.
Francesca	Idem	Idem.	Jacón	Idem	Idem.
Getout	Idem	Idem.	Malvasia	Idem	Idem.
Graciano	Idem	Idem.	Calagraño	Idem	Idem.
Cañuelo	Arrastaria	Idem.	Tobia	Idem	Idem.
Francés	Idem	Idem.	Blanquiroja	Idem	Idem.
Ribadavia	Idem	Idem.	Cagazal	Idem	Idem.
Gascón	Idem	Idem.	Jacón Verdigal	Idem	Idem.
Tempranillo	Laguardia	Laguardia.			
Jacón	Idem	Idem.			
Calagraño	Idem	Idem.			
Mazuela	Labastida	Idem.			

CUADRO DE LA PONENCIA DE NICOLÁS GARCÍA DE LOS SALMONES

En una de las ponencias más decisivas del evento, García de los Salmones presentó una lista de 42 variedades cultivadas en la provincia de Logroño y 26 en la de Álava. Como subrayan Martínez de Toda y Sancha, esta relación "es la más extensa de cuantas aparecen en la bibliografía sobre el inicio de patrimonio varietal vitícola de Rioja". Y lo extraordinario es que Nicolás García de los Salmones menciona el cultivo de las variedades por pueblos y destaca a Quel como el principal núcleo de garnacha en Rioja. (También subraya a Quel por la presencia de la mazuela y el anavés y chasela).

Es la primera vez en la historia que se realiza una cuantificación del patrimonio

varietal vinculando variedades con localidades y esto aún da más valor al origen histórico de las garnachas de Quel, las pioneras de Rioja.

Tras la filoxera, que destruyó buena parte del viñedo riojano, se vivió el segundo gran impulso de la llegada de garnacha a Rioja y especialmente a Rioja Oriental. La Diputación Foral de Navarra dirigió las tareas de recuperación del viñedo y apostó por esta variedad. De esta forma, la cercanía de los pueblos navarros con los riojanos hizo que el trasvase de injertos fuera norma común para la creación de los nuevos viñedos riojanos tras el desastre de esta brutal plaga.

QUEL, LA GARNACHA DE ONTAÑÓN

Finura excepcional

Una de las primeras descripciones de la garnacha es obra de José Valier y resulta preciosa: 'La garnacha es la planta de los terrenos pobres, secos y áridos, como son los muy silíceos o arenosos, los pedregosos y los sulfatos y carbonatos calizos en laderas y en alturas. Es hermosa y muy fornida: sus hojas son abundantes y de un verde claro por ambas fases, y sus racimos están bien esparcidos y colgados en el nado de su tercer merítalo, de modo que pocos tocan la tierra. Resiste la sequía y las pocas o malas labores, y por último, sus hojas las comen los animales domésticos con preferencia a todas las de las demás especies. Es, en una palabra, la vid del pobre. Su vino, siempre dulce ó abocado, fermenta si la estancia en que se halla sube a la temperatura de 34 grados centígrados'.

Juan Marcilla, pionero de la microbiología enológica española y de la microbiotecnología alimentaria, describía así la garnacha: 'De porte erguido, hojas adultas

muy lampiñas, de tamaño medio o pequeño, de color verde claro. Florece muy abundante, pero el cuajado de sus frutos no es completo nunca, en especial sobre Ruprestis de Lot. La madurez de la uva es tardía y alcanza menos grado alcohólico y más acidez que el tinto de Madrid. El color de sus vinos no es intenso y poseen marcada tendencia a que vire su color al tono 'tela de cebolla', de vino rancio, en el añejamiento'.

Una de las grandes pasiones de Ontañón Familia es el viñedo y por eso estamos recuperando viñas viejas de vaso y plantado nuevas garnachas con material genético de la zona de Quel, utilizamos las conducciones verticales para favorecer la aireación y la insolación más correcta de los racimos. Los suelos donde se asientan estos viñedos son pobres y los abonamos con la materia orgánica que depositan los rebaños de ovejas que comen sus hojas al finalizar cada vendimia.



AÑADA 2020

Esperar hasta el final

El año 2020 fue complejo en la zona de Quel. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica con valores superiores a la media. Las ligeras precipitaciones del

mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas, propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia. Nosotros esperamos hasta el final del ciclo para lograr esos valores de madurez que hace de la garnacha una variedad tan singular y emotiva.





ELABORACIÓN

Pasión por el tanino envolvente

Para la extracción de los aromas clásicos de estas garnachas queleñas, trabajamos con diferentes temperaturas en los procesos de prefermentación y fermentación. Las temperaturas

• **< 8 grados en la maceración pre-fermentativa.** El mosto todavía no ha fermentado y no tiene alcoholes y se produce un intercambio de compuestos entre partes sólidas y líquidas. Buscamos matices de color y aromas que contribuyen a la singularidad del vino. Los hollejos aportan cantidad de color, gracias a la extracción de antocianos en fase acuosa, los cuales nos servirán para polimerizar con los taninos y estabilizar el color del vino, aromas primarios que son los que vienen del campo y son los que fijaremos en una primera fase como recuerdo de la variedad y la zona.

• **28 grados en el arranque de la fermentación** para la multiplicación de las levaduras y garantizar la correcta fermentación del mosto hasta el final, la vez que aumentamos la extracción de color. Las levaduras vienen de nuestros viñedos y son oriundas de la zona de Quel

• **23 grados para la fijación de los aromas frutales.** Debemos garantizar el final de la fase fermentativa y controlar perfectamente las temperaturas, para ser capaces de combinar los aromas primarios con los secundarios y hacer que la variedad, la zona y fruta predomine en toda la vida del vino.

BARRICAS MIXTAS

Buscamos el tanino dulce y envolvente, la sensación de sedosidad en boca. Los taninos maduros y dulces de estas garnachas se ensamblan con el tanino de la bodega de roble francés y americano en los cinco meses que se extiende la crianza. Las barricas tienen las duelas de roble americano y las tapas de roble francés. El porcentaje de contacto del vino con el roble es el siguiente:

70 % ROBLE AMERICANO
30 % ROBLE FRANCÉS

El resultado es una sensación de largura y redondez en boca. La finura que buscamos en un vino que expresa a la perfección la personalidad de la garnacha queleña.



LA CATA

Color: Vino brillante, rojo guinda, con mucha viveza y con tonos más cubierto en sus bordes.

Aroma: Nariz muy varietal, frutal y mineral, dotado de enorme complejidad y mucha elegancia. Notas florales que van hacia la fruta roja como la cereza, ciruela y las fresas con una sensación mineral y fresca.

Sabor: Acidez vibrante, persistente en boca y muy envolvente. Elegancia que se sostiene en un paso sedoso y delicado. Aportando un post-gusto aterciopelado y largo que nos invita a seguir degustándolo y disfrutarlo con la delicadeza y sutileza que nos embriaga en cada sorbo.

Grado alcohólico: 14,5 %



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·