

ONTAÑÓN

CLARETE

Del color de los pétalos de una rosa silvestre



ONTAÑÓN CLARETE

Tradición e identidad riojana

Los claretes forman parte de la tradición enológica de Rioja desde tiempos remotos. Vinos frescos y joviales, mezcla de dos variedades: viura y tempranillo. En el Barrio de Bodegas de Quel se elaboraban desde el siglo XVIII.

En Quel, a los pies de la Sierra de Yerga, en su Barrio de Bodegas, existe documentación que relata la forma de elaborar vinos claretes desde tiempo inmemorial

En nuestro pueblo, en Quel, el clarete elaboraba en los lagares del Barrio de Bodegas histórico y constituía una seña de identidad de la forma de sentir y disfrutar del vino de una manera desenfadada. Es, sin duda, un vino que nos recuerda a la fiesta, a la alegría, al verano

Miguel Ibáñez Rodríguez, en el libro **'43 palabras de la vid y el vino'**, explica que la palabra clarete se usa como adjetivo acompañando a vino (clarete) o sustantivado (el clarete) y hunde sus orígenes etimológicos en una voz francesa anti-

gua: **'claret', documentada en el siglo XVII** y cuya forma en francés moderno es 'clairer'. En Burdeos existe una DO llamada 'AOC Claret de Burdeaux', cuyos vinos se caracterizan por ser casi rosados, frescos y afrutados. Se beben en su juventud y son los descendientes originales de unos vinos que eran embarcados desde esta zona de Francia hacia Inglaterra durante la Edad Media y que dieron la primera fama a los vinos de Burdeos. El 'clairer' es un vino tinto de poco color que se produce mediante una corta maceración de variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Malbec (Cot) y Petit Verdot. Como remarca Miguel Ibáñez, la voz española 'clarete' procede precisamente de la forma del francés antiguo 'claret', a la que bastó una 'é' final para acomodarla a la fonética y la grafía españolas.



Portada del libro '43 palabras de la vid y el vino', obra de Miguel Ibáñez Rodríguez.



El libro 'Viñedos y vinos del noroeste de España', obra de Alain Huetz de Lempz.



El libro 'El vino de Rioja en sus etiquetas', de Javier Pascual y Taquío Uzqueda.

El auténtico clarete riojano

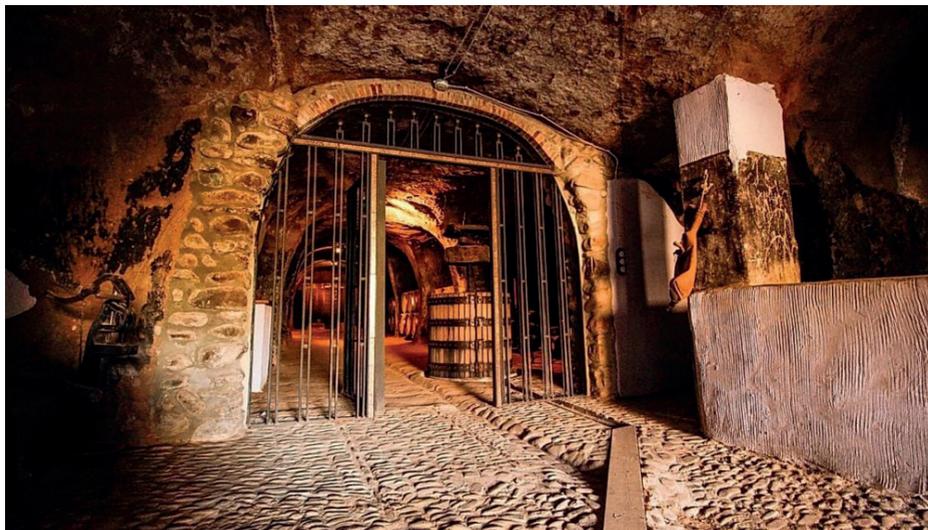
Sin embargo, el significado que adquiere clarete en su uso enológico riojano no coincide con la palabra francesa de la que procede puesto que designan dos tipos de vinos diferentes. **En Rioja estos vinos se elaboran con una mezcla de uva tinta y de mosto procedente de uvas blancas, fermentando los mostos en presencia de los hollejos tintos** y que adquieren su color característico en una maceración hollejo-mosto durante la fermentación alcohólica.

Y es curioso, según explica **Javier Pascual** en el libro 'El vino de Rioja en sus etiquetas', el término que más se repite en las eti-

quetas de Rioja hasta bien entrado el siglo XX es 'clarete'. No se refiere, sin embargo, a los vinos rosados de mezcla de uvas blancas y tintas, sino al término inglés 'claret', que hacía alusión a los vinos tintos de Burdeos bajos de color.

Alain Huetz de Lempz, geógrafo y autor de la monumental obra 'Viñedos y vinos del noroeste de España', también se detiene en el origen del clarete y su dispersión etimológica: **"Podemos diferenciar el clarete, un vino tinto bastante claro muy apreciado en Euskadi, y el tinto, un vino con mucho cuerpo que recuerda al vino del sur de Navarra. El tinto proviene sobre todo de la Rioja Baja"**.

EL CLARETE HISTÓRICO DEL BARRIO DE BODEGAS DE QUEL

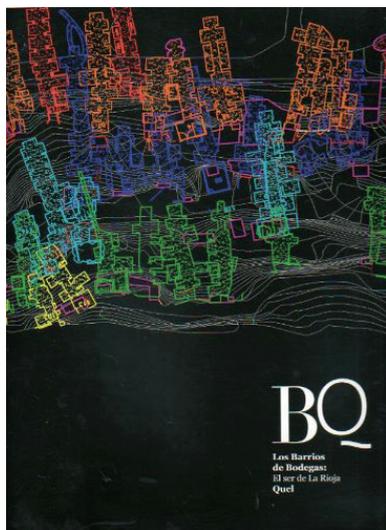


Calado histórico de Ontañón, en el Barrio de Bodegas de Quel.

La historia comúnmente aceptada nos cuenta que los claretes y rosados riojanos son originales de los pueblos de del río Najerilla: Badarán, Camprovín, Córdovín, Baños de Río Tobía y San Asensio, entre otros. Sin embargo, **en Quel, en la Cuenca del Cidacos, en su Barrio de Bodegas**, existe documentación que relata la forma de elaborar estos vinos desde tiempo inmemorial. Como recuerdan **Emilio Barco y Luis Vicente Elías en su obra 'Los Barrios de Bodegas. El ser de La Rioja. Quel'**, en esta localidad se realizaban dos tipos de vinificaciones tra-

dicionales: un setenta por ciento de vinos tintos **y el resto claretes.**

En estos vinos, se dejaban en maceración los hollejos previamente pisados hasta un día. Después se prensaban y a continuación fermentaba el mosto en las cubas. El libro de la historia queleña señala que eran vinos con más color que los de La Rioja Alta y si no alcanzaban ese tono se metían hollejos dentro de la cuba durante el periodo de fermentación y en el mes de enero, con la primera y única trasiega, se sacaban. **Se realizaba mezcla**



'Los Barrios de Bodegas. El ser de La Rioja. Quel', de Jesús Marino Pascual.

de variedades: tintas como garnacha, tempranillo, mazuela y blancas como viura, garnacha blanca y otras sin determinar o ya desaparecidas como anavés y chasselas.

Y es curioso, pero en otras regiones vitícolas de España, el clarete es un vino tinto con poco color; es decir, mantiene el significado francés. En Rioja, a estos vinos se le denomina 'ojogallo' (por el color del ojo de un gallo) y en otros lugares de la península, 'tintillilo'.

Miguel Ibáñez Rodríguez, que une la etimología al vino, explica que en algunos diccionarios vitivinícolas el 'clairet' aparece como equivalente al clarete. La forma francesa 'clairet', la inglesa 'pale wine', la alemana 'klarettwein' o la italiana 'chiarettto' sólo sirven para traducirla por clarete cuando nos referamos al vino tinto con poco color, y con ese sentido también servirán para traducir 'ojogallo' y 'tintillilo', pero no servirán para traducir clarete en su acepción riojana.

EL BELLÍSIMO CLARETE DE ONTAÑÓN

La idea de elaborar un clarete en nuestra bodega viene de lejos. **Rubén Pérez Cuevas**, el enólogo de Ontañón, explica que en Quel desde siempre se hacían este tipo de vinos. **“Ha sido una tradición que nos ha llegado de la época en la que cada familia elaboraba en los calados del Barrio de Bodegas. Era un vino que tenía carácter muy familiar, se mezclaban las variedades y gustaba mucho, sabía a verano, a fiesta, a tomarlo asando unas chuletillas al sarmiento. Es un vino con una tradición enorme”.**

La elaboración, paso a paso

El primer paso es el **prensado de la viura**. El mosto que obtenemos lo llevamos a un

depósito de acero inoxidable en el que lo mantenemos durante **una semana a una temperatura de dos grados**. Con esta operación logramos que el mosto vaya decantando los restos de hollejos y pepitas de forma natural, sin perder ni un ápice de su personalidad, de su vigor y de su complejidad. Se trata de un **desfangado natural** en el que, además, logramos una buena parte de la **transferencia aromática**.

Cuando recibimos los primeros remolques de tempranillo, que suele ser al finalizar esa semana tras el prensado de las uvas blancas, **encubamos solo con una cuarta parte del depósito**, y le incorporamos el mosto de la viura regándolo por encima. El mosto de la viura llega frío, lo que hace que



El clarete de Ontañón.

no arranque a fermentar y que se produzca una nueva maceración con los hollejos del tempranillo. En ningún caso nos preocupa que cueste uno o dos días el inicio de la fermentación porque conlleva mayor transferencia aromática. Además, cuando lo hace es de forma natural y espontánea.

Una de las operaciones más importantes de este proceso es el bazuqueo. Lo hacemos una vez al día con el fin de que los hollejos estén en constante suspensión mezclados en el depósito con el mosto para que no se cree el tradicional sombrero. Realizamos esta operación para que haya mayor intercambio de aromas y no se den contaminaciones indeseadas. **Al llegar a la densidad 1020, descubamos el depósito,**

y el mosto -que ya está ha comenzado a fermentar- lo llevamos a un nuevo depósito para que culmine la fermentación como si fuera un vino blanco, es decir, sin contacto con los hollejos. Terminando la fermentación alcohólica sin las uvas, logramos que el proceso se dilate más en el tiempo y esto nos ayuda a mantener los aromas primarios. **Cuando culmina la fermentación, realizamos un nuevo trasiego con el fin de optimizar la limpieza del resto de las lías que se hayan podido quedar en el mosto.** Además, los mantenemos en depósitos con control de temperatura para tenerlos en frío y que se logre una estabilidad natural del vino.

ENTREVISTA A RUBÉN PÉREZ CUEVAS

Enólogo de Ontañón

- **¿Cómo define el estilo de este vino clarete de Ontañón?**

- Es un vino muy característico de Rioja, de la enología primordial de muchos pueblos, en los que se mezclaban variedades blancas y tintas para hacer vinos frescos, para consumirlos en el año, sin paso por madera y que tenían como finalidad tomarlos y disfrutarlos en las casas. En nuestro pueblo, en Quel, se elaboraba en los lagares del Barrio de Bodegas histórico y constituía una seña de identidad de la forma de sentir y disfrutar del vino de una manera desenfadada. Es, sin duda, un vino que nos recuerda a la fiesta, a la alegría, al verano.

- **Cree que es un vino comprendido en general o que es ahora cuando se ha puesto de moda y se le ha dado más valor.**

- En ocasiones muchas costumbres van y vienen, son como modas. Ahora se está viviendo un especial énfasis por los vinos

tipo la Provenza, con bajo color y mucha suavidad. Es curioso porque es un estilo de vino que siempre se han entendido en nuestra zona como vinos de fiesta, vinos frescos para el verano.

- **En este clarete se juega dos variedades: las uvas tintas de tempranillo y las blancas de viura. ¿Qué aportan cada una de ellas?**

- Me gusta más el tempranillo que la garnacha para la parte tinta de este vino porque nos ofrece una sensación de acidez perfecta, que nos encanta. Además, el tempranillo es ideal porque en la fermentación nos ofrece la acidez que buscamos en la mezcla. La razón es que buscamos un vino que destaque más por esa acidez que por el cuerpo. La viura es la encargada de darnos todas las sensaciones de frescura.

- **¿Qué características principales tiene este vino?**

- Frescura, acidez y suavidad.

*“Es un vino que nos recuerda
a la fiesta, al verano”*



Rubén Pérez Cuevas, en los calados de Quel en los que se elaboraban



ONTAÑÓN CLARETE

Nota de cata

Color: Vino limpio, brillante y vivaz que presenta un color pálido que discurre desde tonos de piel de cebolla a destellos asalmonados.

Aroma: En nariz resulta muy explosivo, con gran intensidad aromática donde aparece un elevado componente floral, así como notas de fruta fresca como fresa, grosella, frambuesa y recuerdos cítricos como el pomelo. Conjuntamente, presenta notas balsámicas, menta y hierbabuena.

Sabor: Fresco, con notas cítricas y florales y con un paso muy agradable.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

www.ontanon.es | [@bodegasontanon](https://twitter.com/bodegasontanon)