

ONTAÑÓN

VIURA

Meticuloso trabajo con sus lías más finas



ONTAÑÓN VIURA

Meticuloso trabajo con sus lías más finas

Existe algo indescriptible en el encuentro entre el roble y la viura. Mecemos las lías más finas para sonsacar la nobleza de una variedad indómita a la que amamos. Un vino que ha marcado tendencia en Rioja por su forma tan equilibrada de ensamblar la fruta y la barrica.

La viura en contacto con el roble produce magia. Y exactamente esto es nuestro Viura de Ontañón, magia embotellada gracias a las mejores uvas de nuestros viñedos de viura sitios parajes seleccionados con mimo. Las uvas procedentes de **Alfaro y Ausejo** nos aportan largura en boca y estructura, y las de Quel, en viñedos de gran altura, confieren una frescura y acidez sorprendente. El trabajo con las lías más finas en barrica durante tres meses propicia su proverbial sutileza, esa sensación de fragilidad que lo hacen tan especial.

Un vino que ha marcado tendencia en Rioja por su forma tan equilibrada de

ensamblar la fruta y la barrica en un blanco: emoción, textura, sinceridad y elegancia de una variedad con la que nos sentimos muy identificados.

Al amor de las lías

Lo primero que sorprende del **Ontañón Viura son sus aromas a especias nobles, fruta y flores blancas.** La viura tiene un trabajo lento, armonioso y delicado, ya que se elabora con sus propias lías y hace que el vino ofrezca también recuerdos de pastelería y un perfecto encaje entre su volumen y su acidez. **La acidez es el cimiento sobre la que se sustentan sus sensaciones, tanto en su percepción**



Raquel Pérez Cuevas, bodeguera de Ontañón Familia, en el viñedo 'El Aniceto', una finca de viura situada a 600 metros en la zona de Quel.



Ontañón Viura expresa el alma blanca de Rioja Oriental.

aromática como en el paladar. Toda su complejidad aromática discurre en conjunción con las características climáticas de nuestros terruños: **la influencia del clima mediterráneo con toques continentales, los inviernos fríos y largos y los veranos calurosos y secos. Y la altura, claro, la proverbial altura de la Sierra de Yerga.**

La viura, origen incierto y emocionante

La viura -conocida en Cataluña y La Mancha como macabeo- es una variedad blanca con un origen controvertido, se vincula al Camp de Tarragona, pero otros expertos la sitúan originariamente en el Pirineo ara-

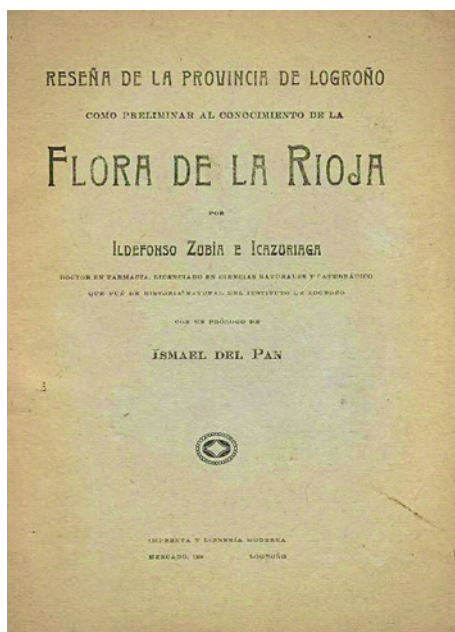
gonés e incluso en el francés. En la obra '**Ampeología Universal**', del aristócrata, agrícola y viticultor francés **Alexandre Pierre Odart**, publicada en 1859, se **planteaba la sugerente teoría de que procedía de Asia Menor.** El profesor **José Hidalgo** explica que lo más probable es que sea **originaria de España**, desde donde se habría propagado al sur de Francia.

Manso de Zúñiga fue más allá y apostó por el origen aragonés,

de la zona de los Pirineos y por ello no se la encuentra formando parte de los vinos primitivos de La Rioja, donde parece que no llegó hasta entrado el siglo XIX.



Alexandre Pierre Odart.



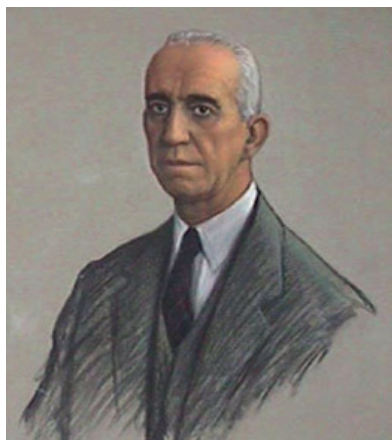
La portada de 'Flora de La Rioja', de Ildefonso Zubía Icazuriaga.

La primera referencia a la viura en Rioja data de 1847 y tiene la firma de Ildefonso Zubía e Icazuriaga, un destacado botánico logroñés que desarrolló su trabajo en muchos campos y que publicó su inmortal obra 'Flora de La Rioja'. En ella se hizo eco de la presencia de las castas blancas que se cultivaban en nuestra región: Moscatel, Uva Paserá, Teta de Vaca o Jaén, Cagazal o Blanco-Rojo, Torrantés, Legeruela, Colgadera, Malvasía, Rivadavia y Viura. La siguiente referencia es de 1890 y aparece en el libro de **Diego Navarro** titulado 'Teoría y práctica de la vinificación'.

Las variedades catalogadas por La Estación Enológica de Haro

Dos años después, en 1892, se fundó en

Haro la Estación Enológica y en 1911, en la memoria de la citada estación, se hablaba de las variedades cultivadas: «**Los vidagos o vidueños que alcanzan mayor cultivo en la región son, entre los tintos, la Garnacha, Tempranillo, Mazuelo y entre La portada de 'Flora de La Rioja', de Ildefonso Zubía Icazuriaga. los blancos, la Malvasía, Viura, Calagráñ y Moscatel, el Miguel de Arco y Monastel, de uvas negras, cultivados en la Rioja Baja, pues en la Alta son escasos, y los vidagos blancos Maturano y Turruntés, no pueden influir en la clase de vino más que circunstancialmente, si acaso, por su reducido cultivo, comparado con los vidagos enumerados primeramente**».



Juan Marzilla Arrazola, ingeniero agrónomo.



Viñedo de viura de Ontañón en la Sierra de Yerga.

Ya en 1942, **Juan Marcilla Arrazola** en su obra **‘Viticultura y Enología españolas’** desgana las principales variedades cultivadas en La Rioja y subraya a la **viura como la más extendida en la región**. En la actualidad, la viura sigue siendo la variedad blanca más cultivada en Rioja, con un 6,14 % del total del cultivar de la DOCa Rioja, lo que supone unas 4.100 hectáreas.

La compleja historia de los años noventa para la viura

Como dato curioso se puede relatar que en **marzo de 1992, se prohibió la plantación de viñedos de variedades blancas en Rioja**. En ese momento, existían 8.227 hectáreas y el 90% de esta superficie correspondía a viura, lo que suponía el 18,67% del

total del conjunto del viñedo de la DOCa. Diez años después, como recordaba **Alberto Pedrajo** en un artículo en **Diario La Rioja**, tras una intensa reestructuración del viñedo, a finales del año 2003 se reabrió la puerta a la plantación de variedades blancas, aunque la viura quedó excluida. **Hasta el 2007 no fue autorizada su plantación**, junto a otras uvas blancas, para potenciar la comercialización de los vinos blancos en Rioja. **En muchas plantaciones tradicionales la viura ocupaba casi siempre las cabezadas de los viñedos, las partes más altas de los terruños por su rusticidad y resistencia**. Además, la gran capacidad de sus vinos para resistir la oxidación, sustituyó en muchos viñedos a la malvasía y a la garnacha blanca.

LOS BLANCOS HISTÓRICOS RIOJANOS

Como explica **José Peñín**, a finales del siglo XIX, en el momento en el que aparecen las primeras etiquetas riojanas, nació la terminología **'Cepa Medoc'** y **'Cepa Borgoña'**, en los vinos tintos. **'Cepa Chablis'** en los blancos secos y **'Cepa Sauternes'** en los blancos dulces. Los blancos no se amparaban en el carácter de la variedad o en el factor frutal, sino en los rasgos producidos por la crianza en barricas. Se huía de cualquier matiz que identificara un vino joven. En los blancos, la zona de Chablis representaba el modelo francés de los sabores secos, vinos ligeros y con acidez y Sauternes, de los dulces y semidulces. Estos vinos gozaron de tanto éxito, que en las etiquetas de los blancos no endulzados solía aparecer el término **'Blanco Seco'** para subrayar la excepción ante la proliferación de los blancos endulzados. **Hasta el inicio de la Guerra Civil española, y prosiguiendo de la mano del relato de**

Peñín, el cultivo de uva blanca en la zona riojana era muy importante por el mayor protagonismo que tuvo la crianza de blancos.

Nuevos vinos

También contribuyó a comienzos de los ochenta el descenso en el consumo de blancos envejecidos en roble, en favor de la nueva generación de vinos jóvenes afrutados de calidad, gracias al control térmico de la fermentación al aparecer el acero inoxidable. Todo un hito que forjaría una nueva visión del blanco riojano. Por primera vez, el retrato afrutado de la variedad viura se va perfilando con las nuevas elaboraciones, respondiendo a una moda que comenzaba a emerger. Incluso el término **tinto** -en vez de vino rojo como se denomina en toda Europa- se debe a la acción de **'teñir'** el blanco con uvas negras que nosotros llamamos tintas.



Participantes en un curso de injertado de la Estación Enológica en los años 30.

Ontañón Viura, la belleza de su perfil aromático

Austeridad, sutileza, complejidad

A la viura siempre se la ha caracterizado por ser una variedad demasiado austera en aromas. Sin embargo, **los enólogos de Ontañón disfrutan con ella por la sutileza y no por la explosividad**. La viura es sinónimo de complejidad; la belleza de un vino que puede ofrecer un gran número de matices apoyándose en varios factores: la altura y la maduración muy lenta de las uvas, la fermentación en inoxidable y el trabajo con sus lías más finas en barrica y finalmente, una leve crianza de cuatro a seis meses para afinar todas sus sensaciones aromáticas.

Aromas tempranos y aromas tardíos

La periodista **Amaya Cervera** propuso dividir las variedades entre aquellas que ofrecen «**aromas tempranos**» (variedades aromáticas) y «**aromas tardíos**» (variedades no aromáticas), en las que los aromas aparecen con el tiempo. Sin duda,

la viura encaja a la perfección en esta última definición, y su moderada intensidad aromática le permite envejecer y evolucionar elegantemente con el tiempo tanto en barrica como en botella. Y ahí, en este espacio es donde aparecen los matices que nos conmueven y emocionan. La Master of Wine británica **Sarah Jane Evans lo tiene muy claro: «La emoción del Rioja blanco llega cuando se combina con el roble».**

En la revista **Mi Vino**, definen así al vino de Viura de Ontañón: «**Perfil maduro y frutal con una presencia de la barrica moderada y bien conjuntada. Detalles de fruta de hueso con un punto exótico, carne de membrillo y especiados (vainilla, canela). Paladar envolvente, glicérico, con una buena acidez con la que se crea un paso equilibrado y de carácter de fácil disfrute**»



Viticultura racional y creativa

Para la elaboración de este vino trabajamos con las mejores bayas de nuestros viñedos de viura situados en varias zonas privilegiadas de Rioja para el cultivo de la vid: **la Sierra de Yerga, el valle del Cidacos y zonas muy seleccionadas de Au-sejo**. Unas nos aportan largura en boca y estructura y las de Quel, fresca y acidez. **La magia reside en la sabia combinación de cada una de sus características**. En todos los ámbitos de la viticultura trabajamos de forma racional implementando un laboreo sencillo y buscando el máximo equilibrio con las condiciones naturales de cada terruño.

La elaboración

Los primeros pasos de la elaboración de este vino dan comienzo en el viñedo con una **vendimia muy madragadora para**

preservar la frescura de las bayas y proteger al máximo todos los valores aromáticos de la viura. Para este vino sólo se selecciona el vino obtenido del primer prensado.

A continuación, se realiza un desfogado natural estático durante dos días y **fermenta suavemente a 14 grados durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable**. Al acabar la fermentación, reposa tres o cuatro días para que por **decantación natural elimine de forma natural las lías más gruesas**.

Después, pasa a barrica de roble americano de primer y segundo uso durante tres meses **sólo con las lías más finas**. Tras este tiempo, se trasiega de nuevo barrica y permanece entre cuatro o seis meses hasta su embotellado.

ONTAÑÓN VIURA

Nota de cata



Color: Amarillo con destellos dorados y amielados.

Aroma: El vino muestra un sutil aroma floral. Recuerdos de frutas tropicales, pomelo, con un toque de pimienta blanca y tostados. Sensaciones muy sutiles de la madera. Detalles de fruta de hueso con un punto exótico, carne de membrillo y especiados (vainilla, canela).

Sabor: Graso y carnoso en boca. Destaca su fina acidez natural y su equilibrada potencia. Paladar envolvente, glicérico, con una buena acidez con la que se crea un paso equilibrado y de carácter de fácil disfrute. Vino de trago largo para tomar en momentos distendidos.

LA IMPORTANCIA DE LLAMARSE ONTAÑÓN VIURA



Sarah Jane Evans, Master of Wine, y una de las especialistas más profundas en el vino español, dijo de nuestra viura en 'Decanter' que expresa «diferentes y atractivas notas balsámicas y de tomillo en nariz. Paladar suave y una acidez fresca con ciruelas doradas, manzanas amarillas y un final de lima. El roble le da una atractiva dulzura y volumen al vino».

Wine Spectator

Ontañón Viura: audaz blanco

En 'Wine Spectator', publicación especializada en Estados Unidos, subrayan que este «audaz blanco combina sabores expresivos con una textura musculosa. Notas de pera y membrillo se mezclan con detalles de brioche, manzanilla y piña seca, con una acidez jugosa y taninos ligeros que brindan la base del vino».



Un vino que explica el futuro de los blancos de rioja

En 'Wine Enthusiast', también de Estados Unidos, en un artículo firmado por Kelly Magyarics, se destacó a nuestro Ontañón Viura como uno de los vinos que explican la evolución y el futuro de los blancos de la DOCa Rioja



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

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