

ONTAÑÓN CONTREBIA

Capricho de la naturaleza



ONTAÑÓN CONTREBIA

Contrebia Leucade

Contrebia Leucade (poblado blanco) es el nombre de un yacimiento de origen celtibérico en Rioja Oriental en el que aparecieron los primeros vestigios de la viticultura en nuestra tierra (Siglo III a. C.). El tempranillo blanco, variedad única y exclusiva de Rioja, se fusiona en este vino con el origen más remoto de la vinicultura riojana.

¿Por qué llamamos Ontañón Contrebia a nuestro vino de tempranillo blanco?

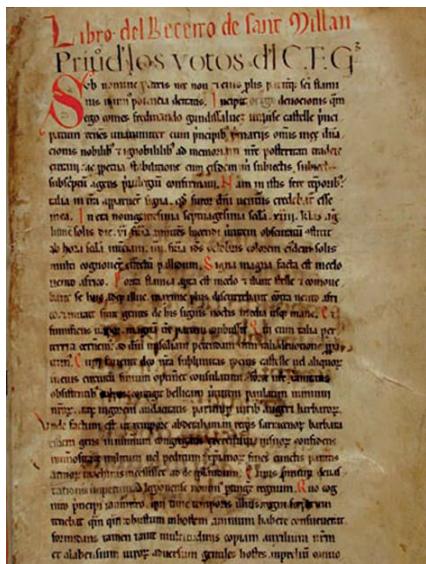
El tempranillo blanco es una variedad autóctona y exclusiva de Rioja, ya que fue en nuestra región donde surgió a causa de una mutación natural de una cepa de tempranillo tinto en los años ochenta del siglo pasado. **Es decir, estamos ante una variedad única en el mundo, riojana por los cuatro costados y exclusiva de nuestra Denominación.**

Decir tempranillo blanco es decir Rioja y también Rioja Oriental, puesto que fue en Murillo de Río Leza (un pueblo de esta zona) donde un viticultor descubrió en una viña de tinto un pulgar que cada año daba racimos de blanco.

¿Capricho de la naturaleza? Quizás. La cuestión es que nuestra generación ha tenido el privilegio de asistir en directo al nacimiento de una variedad y en el plazo de unos años a su incorporación al catálogo de Consejo Regulador tras un proceso científico y organoléptico en el que se estudiaron a fondo sus cualidades y sus características.

Orígenes remotos del cultivo de la vid en Rioja

Por otro lado, **existen numerosas teorías sobre los orígenes del cultivo de la vid en Rioja y cómo y cuándo llegaron las primitivas técnicas de vinificación a nuestro territorio en diferentes épocas**



Cartulario de San Millán, del año 873.

históricas. El documento más antiguo conservado, que hace referencia a la existencia de vid en La Rioja, data del año 873. Procede, en concreto, del **Cartulario de San Millán** y trata sobre una donación en la que apareció el Monasterio de San Andrés de Trepeana (la actual localidad de Treviana, en Rioja Alta).

Sin embargo, y **aunque se creía que la llegada de la viticultura a La Rioja estaba en relación con el periodo de romanización de la Península Ibérica y en concreto del Valle del Ebro**, el descubrimiento de un lagar en el yacimiento de la ciudad celtíbera de **Contrebia Leucade, en Aguilar del Río Alhama (en Rioja Oriental)**, ha confirmado que sus



Racimo de tempranillo blanco, variedad que en 2008 se incorporó al catálogo del Consejo Regulador.

habitantes elaboraban vino de forma generalizada al menos desde el siglo III antes de Cristo.

El director de las excavaciones, **José Antonio Hernández Vera**, ofreció una entrevista en **Diario La Rioja** sobre tan singular hallazgo. Se trataba un lagar en el sector norte de la ciudad celtíbera, del que permanece la estructura general: la pisadera y los ‘torcos’, es decir, las pozas donde caía el mosto. «**Se utilizaba en época de vendimia y una vez que esta terminaba se limpiaba y se utilizaba para otras cosas como almacenar el vino en grandes tinajas**».



El profesor José Antonio Hernández Vera, investigador principal del Yacimiento de Contrebia Leucade, señala uno de los lagares originales datados en el s. III a. C.

LA RAZÓN DE UN NOMBRE TAN ICÓNICO PARA EL TEMPRANILLO BLANCO DE ONTAÑÓN

El vino Ontañón Contrebia **nace como un homenaje a la viticultura más remota de Rioja** mediante la fusión con una variedad riojana nacida por un bendito capricho de la naturaleza, **una historia que recorre más de dos mil doscientos años y que recoge con emoción la vinculación de nuestra tierra con el cultivo de la vid y la elaboración de vino.**

Sin duda, es uno de nuestros principales rasgos de identidad: **viticultura remota y una variedad propia y exclusiva de Rioja**. ¿Qué mejor combinación para dar nombre a un vino tan riojano y con tanta afinidad al territorio en el que comenzaron a elaborarse los primeros vinos de una región que con los siglos se convirtió en señera en el vino español y europeo?

ORÍGENES E HISTORIA DE CONTREBIA

Contrebia Leucade es una de las ciudades celtíberas de la Península Ibérica más monumentales y que mejor conserva su urbanismo. **Sus restos más antiguos se remontan a comienzos del primer milenio antes de Cristo.** Los vestigios y ruinas de la ciudad, que son accesibles y visibles, se sitúan en el término de **Aguilar del Río Alhama**, muy próximas al barrio de **Inestrillas**, en una posición intermedia del curso de este afluente de la margen derecha del Ebro.

DESDE LA EDAD DE HIERRO

El profesor José Antonio Hernández Vera sostiene en su tesis doctoral, juzgada el 22 de mayo de 1978, que **el primer poblamiento de Contrebia Leucade se limi-**

taba al cerro de la zona oeste y se realizó en un momento avanzado de la Primera Edad de Hierro. Entre la segunda mitad del siglo IV y la primera del III a. d. C. la población del primer asentamiento se vio englobada por nuevas gentes que, procedentes de la Meseta, cruzaron la barrera del Sistema Ibérico y tendieron a alcanzar la línea del Ebro.

Los nuevos ocupantes, pertenecientes a la tribu de los arévacos (un pueblo prerromano perteneciente a la familia de los celtíberos, situado entre el sistema Ibérico y el valle del Duero, lindando al oeste con los vacceos, establecido en el centro-este de la península ibérica en la actual España).



José Antonio Hernández Vera, en el yacimiento de Contrebia Leucade.

Roma formó con los arévacos tropas auxiliares para su ejército imperial), **dieron su nombre histórico a la ciudad que pasó a llamarse Contrebia Leucade**. Con ellos adquirió su configuración definitiva. La superficie del primer asentamiento se vio sustancialmente incrementada ampliándose hacia la vaguada y el monte inmediato y desde allí se resistieron a la llegada de los romanos.

Contrebia tomó parte activa en las guerras sertorianas. Fue cercada y tomada el año 77 a. d. C., tras cuarenta y cuatro días de asedio. Este hecho no se tradujo en su destrucción ni abandono, pues el mismo Sertorio estableció en Con-

trebia una importante base de aprovisionamiento de víveres y tropas. **Fue en la Alta Edad Media cuando el poblado se deshabitó tras un periodo más precario y decadente.**

ETIMOLOGÍA DE CONTREBIA LEUCADE

Su nombre es de **etimología celta** y tiene varias acepciones: **reunión de viviendas, vivir en común, conjunto de casas; poblado.**

En el caso de este asentamiento riojano, el topónimo se adjetiva con la palabra '**Leucade'**', que se refiere al **color blanco** y que por todo ello, **Contrebia Leucade significa 'Ciudad blanca'!**

*«Con mucha
diferencia estamos
ante los lagares más
antiguos de toda La
Rioja”*

EL VINO EN CONTREBIA

José Antonio Hernández Vera, arqueólogo y director de las excavaciones, explicaba cómo se elaboraba el vino en Contrebria: «La pisadera, donde se pisa la uva, es el elemento fundamental. El mosto caía a los depósitos. Se extraía de ese espacio y se vertía en grandes dolias o tinajas donde se producía la fermentación. Han aparecido trozos significativos de estos recipientes llenando las pozas. **Es curioso porque uno de los fragmentos tiene dos letras ibéricas pertenecientes al idioma que hablaban los habitantes que vivían en la ciudad antes de la conquista romana».**

Hernández Vera, que además es profesor emérito de Prehistoria en la Universidad de Zaragoza, subraya que **«con mucha diferencia son los lagares más antiguos de toda La Rioja»**.

Hay dos perfectamente conservados y otros tres que no tienen los elementos completos. Está claro que los habitantes de Contrebria elaboraban sistemáticamente vino. Además de estas estructuras hay también habitaciones destinadas al depósito de grandes dolias».

LOS TRES LAGARES HALLADOS

Los tres lagares hallados en Contrebria Leucade pertenecían a domicilios particulares y se sitúan en la planta baja de las casas. El primero, que fue descubierto en los años noventa del siglo XX, se identificó simplemente como una instalación de tipo industrial, pero se encontraba «en muy malas condiciones de conservación». El segundo se halló en el extremo sur de la ciudad en 2004 y estaba mejor conservado, pero el tercer lagar, descubierto en 2011, es de un tamaño mucho mayor que los anteriores, **lo que parece indicar que la producción excedería el consumo familiar y que, en parte, se comercializaría en el poblado y en ciudades vecinas.**

Contrebria Leucade puede considerarse el lugar donde se dieron los primeros pasos de la elaboración de vino en las tierras que en la actualidad conforman La Rioja y que los habitantes de esas tierras elaboraban vino de forma muy similar a como se siguió haciendo en muchas casas y barrios de bodegas hasta hace pocas décadas.

TEMPRANILLO BLANCO

Variedad original y exclusiva de Rioja
El tempranillo blanco es un símbolo de la identidad de Rioja porque es exclusiva de nuestra Denominación de Origen Calificada y no se puede encontrar en ningún otro lugar del mundo. Tiene como origen una mutación natural detectada en un viñedo de Murillo de Rio Leza (Rioja Oriental), a finales de los años ochenta. **En 1989 un viticultor llamado Jesús Galilea descubrió un pulgar blanco en una vieja cepa de tempranillo tinto. Podó el racimo mutante y ése fue el desencadenante del nacimiento de una variedad riojana cien por cien que en 2008 se incorporó al catálogo de castas de la DOCa Rioja.**

A partir de las yemas de aquel sarmiento mutante se derivó una nueva casta que permite la elaboración de vinos blancos con gran potencial enológico y que en la actualidad se ha extendido ya a una superficie cercana a las 800 hectáreas en la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja.

Un grupo de investigadores del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) identificó la causa de esta mutación y se encuentra en reorganizaciones complejas del genoma de la planta que siguen patrones propios de un proceso de cromotripsi. Este fenómeno implica la fragmentación masiva de algunos de los cro-



Racimo de tempranillo blanco en la cepa original de la mutación, propiedad del viticultor Jesús Galilea, de Murillo de Rio Leza.

mosomas que forman parte del genoma del organismo.

En el Tempranillo blanco esta remodelación provocó la pérdida de información genética que incluye genes necesarios para que el hollejo de la uva acumule los pigmentos antociánicos responsables de su color.

El estudio del ICVV puso de manifiesto que la cromotripsi puede ocurrir de forma natural durante el crecimiento de las plantas, especialmente en especies leñosas que, como en el caso de la vid, pueden multiplicarse vegetativamente durante siglos.

LA SEGUNDA VARIEDAD BLANCA DE RIOJA

Desde su autorización en 2008, el tempranillo blanco se ha posicionado como la segunda variedad blanca de la DOC Rioja en lo que se refiere a superficie de cultivo, lo que da muestra de la aceptación que ha tenido la variedad entre viticultores y bodegas de Rioja. **Como variedad derivada de Tempranillo, comparte con él muchas características morfológicas y de desarrollo, de respuesta a plagas y enfermedades, de comportamiento fenológico y de adaptación a las condiciones de cultivo de la DOC Rioja lo que facilita el conocimiento de su cultivo en condiciones similares a las habituales para el tempranillo.**

LA ELABORACIÓN DE ONTAÑÓN CONTREBIA

Una de las claves de la elaboración de este vino es la vendimia madrugadora para que las bayas no superen los diez grados centígrados y se mantengan protegidas al máximo las propiedades aromáticas del tempranillo blanco. **«Con el frío se mantienen los aromas propios de la fruta. Este proceso lo consideramos esencial en la bodega. La sanidad del viñedo también es clave. Por eso trabajamos la selección de las uvas a conciencia»**, explica el enólogo de la bodega Rubén Pérez Cuevas.

Ya en la bodega, se realiza una suave maceración prefermentativa del mosto con los hollejos para lograr la máxima extracción del potencial aromático. **«Con esta maceración buscamos dotar al vino de más cuerpo y de un punto más de volumen y buscar un perfil aromático más intenso y complejo»**, subraya Rubén.

El origen de la maceración prefermentativa como técnica dirigida hacia una mejora de la extracción procede de la Borgoña, ya que como consecuencia del frío en la época de la vendimia, las uvas llegaban muy bajas de temperatura a las bodegas y les costaba unos días el comienzo de la fermentación espontánea. Los bodegueros franceses se dieron cuenta de las ventajas de este retraso y comenzaron a buscar sistemas para alargar más dicho proceso prefermentativo **porque se multiplicaba la cesión de compuestos**.

El siguiente paso se trata de un prensado muy suave y a través de un sistema de flotación se limpian las impurezas. **La fermentación comienza en frío y se realiza a temperatura controlada de 16 grados durante 15 días.**

Una de las claves de nuestro Ontañón Contrebia es el metódico trabajo que se realiza con las lías.



Vista de las lías finas en el interior de la barrica durante el bazuqueo.

TRABAJO CON LAS LÍAS FINAS

¿Qué son las lías de un vino?

Las lías son los precipitados sólidos

que se forman durante la elaboración

del vino.

En concreto, son las levaduras y el resto de los hollejos y la pulpa (levaduras ya inactivas, bacterias lácticas, ácidos grasos y polifenoles) que se quedan en suspensión en el vino tras la fermentación y que acaban cayendo al fondo del depósito. **Las lías gruesas se retiran tras el primer trasiego y se mantienen las llamadas lías finas**, que son las que más valores organolépticos contienen, además de otorgar más respuestas al propio vino

frente a otros procesos de carácter negativo como son la oxidación y la reducción.

La crianza sobre lías finas aporta múltiples beneficios, desde **mayor untuosidad y volumen** hasta la propiedad de reducir la astringencia. Otro aspecto muy beneficioso es la **fijación de aromas, complejidad y riqueza de matices**. Como pueden levaduras, las lías también ayudan en la fermentación. Los aromas de panadería son propios de las lías, pero además tienen la capacidad de ayudar a que resalte los aromas propios de la variedad, en este caso tempranillo blanco.



Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Ontañón, en el viñedo.

EL BAZUQUEO

En el **Ontañón Contrebia** realizamos una técnica llamada **bazuqueo**, que en francés se denomina batonnage, y que consiste en remover el vino con la ayuda de un bastón en forma de L (batône, en francés, de ahí el origen de la palabra) para poner las lías, que se encuentran en el fondo del depósito, en suspensión. **Con este movimiento se produce un fenómeno de autolisis, que consiste en la rotura de las paredes celulares de las lías más finas que, al pasar al vino, aportan todos beneficios que antes hemos descrito.**

Para nuestro enólogo, Rubén Pérez Cuevas, este trabajo es fundamental: «**Lo hacemos con sumo cuidado y de forma sistemática porque el trabajo con estas lías finas nos ayuda mucho a extraer sabor, textura y aroma de esta variedad que es tan especial y que presentamos en este vino sin la aportación de la madera. Es un vino varietal por excelencia, en el que nos encontramos con el reto de que se exprese el tempranillo blanco en su dimensión más desnuda, más nítida**».

¿QUÉ ES CONTREBIA?

Las claves del vino

1.- Una ciudad celtíbera

Es la primera parte del nombre de una ciudad de origen celtibérico situada en Aguilarr del Río Alhama (Rioja Oriental).

2.- Orígenes

Su origen se remonta a la Edad de Bronce y tras varias etapas como la celtíbera, romana y visigoda, fue abandonada en el siglo IX.

3.- Etimología del nombre

Su nombre es de etimología celta y tiene varias acepciones: reunión de viviendas, vivir en común, conjunto de casas. En el caso de este asentamiento riojano, el topónimo se adjetiva con la palabra 'Leucade', que se refiere al color blanco y que por todo ello, Contrebia Leucade significa 'Ciudad blanca'.

4.- Contrebia es el espacio del origen del vino riojano más remoto.

Contrebia Leucade puede considerarse el lugar donde se dieron los primeros pasos de la elaboración de vino en La Rioja. Contrebia Leucade es la manifestación riojana más antigua en trabajos de viticultura. El director de las excavaciones, José Antonio Hernández Vera, habló del hallazgo de un lagar en el sector norte del yacimiento, del que permanece la estructura general: la pisadera y los 'torcos' es decir, las pozas donde caía el mosto. **«Se utilizaba en época de vendimia y una vez que esta terminaba se limpiaba y se utilizaba para otras cosas como almacenar el vino en grandes tinajas».**

Entre sus piedras y sus tierras en el año 2003 se descubrió un primer lagar en el que los habitantes de esas tierras elaboraban vino de forma muy similar a como se siguió haciendo en muchos barrios de bodegas de La Rioja hasta mediados del siglo XX.

El porqué

1.-Es un espacio histórico localizado en Rioja Oriental. Cuna de nuestros vinos, territorio de nuestros viñedos y origen de nuestra familia.

2.- La variedad tempranillo blanco, única en el mundo, tiene su origen en

un pueblo de Rioja Oriental y es algo único de nuestra DOCA Rioja. Y Contrebia es Ciudad Blanca.

3.- En Contrebia Leucade aparecen los primeros vestigios de la vitivinicultura más remota de La Rioja.



ONTAÑÓN CONTREBIA

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Aroma: Nariz muy elegante con aromas a piña, plátano, manzana reineta, además de toques sutiles de flores blancas.

Sabor: Sobresale su frescura, su equilibrada acidez y la sensación de volumen en boca. Con una gran persistencia final.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

www.ontanon.es | @bodegasontanon