

# ONTAÑÓN

CRIANZA

---

Esencia de Rioja



# ONTAÑÓN CRIANZA

## Rioja esencial

---

**Saber conjugar un pequeño universo de factores para aliarse cada añada, cada vendimia, con la excelencia. Una de las claves de la elaboración del Ontañón Crianza es su diversidad varietal: tempranillo y garnacha como base de supervivencia a lo largo de los años.**

**Ontañón Crianza es nuestro vino esencial.** Esencia significa aquello que es importante, característico o fundamental en una cosa. Y en Ontañón, nuestro crianza reúne estas tres condiciones porque cada año se nos plantea como un reto en todos los factores que concurren a la hora de elaborar un vino: cuidado máximo en una viticultura cada vez más racional y sostenible, prácticas enológicas ceñidas a la búsqueda absoluta de la calidad y la vocación de las personas que se vuelcan en todos los pasos necesarios para lograr los infinitos matices de placer que nos puede llegar a ofrecer un Ontañón Crianza cuando lo llevamos a nuestro paladar.

**Cada vendimia es diferente porque los factores climatológicos también son parte fundamental de esta esencia.**

Representa Rioja. Sus suelos, sus climas, la altura de cada uno de nuestros viñedos. La conjunción de dos variedades claves en nuestra identidad: tempranillo y garnacha, y la tipicidad de una tradición y un entorno tan importante en la historia del vino en España como es Rioja, sus paisajes, sus gentes, sus formas de hacer y sentir el vino. Una tradición inmemorial a la que amamos y respetamos y que está presente en todos y cada uno de los pasos que damos con este vino.

**Y la mezcla. El coupage. Mezcolanza de variedades y terruños. Saber conjugar un pequeño universo de factores para aliarse cada añada, cada vendimia, con la excelencia.** En este caso, uno más uno jamás son sólo dos. La mezcla de suelos, tan bien planteada, tan cuidada, hace



La biodiversidad de los suelos definen los viñedos de Ontañón

mucho más que sumar. Su resultado es multiplicar el protagonismo y los factores diferenciales.

- **Dos variedades: tempranillo y garnacha.**
- **Una amalgama de viñedos seleccionados y en propiedad.**
- **Dos tipos de roble: americano y francés.**
- **Un infinito de factores para lograr la excelencia.**

Los años frescos, Ontañón Crianza nos ofrece matices diferentes a los más cálidos en boca, en aromas, incluso en el tacto. La parte frutal nos conmueve; es cierto, pero

trabajamos las barricas para que el roble esté presente pero no se imponga en el conjunto de sus aromas. **Un vino que expresa Rioja, su elegancia, su largura y la seguridad de que siempre invita a seguir bebiendo. Rioja en esencia. Esencia de Rioja.**

**Viñedos familiares.** Ontañón Crianza nace de una colección de suelos, exposiciones y variedades sorprendente. Un territorio, un espacio repleto de matices en el que el trabajo de cuatro generaciones ha generado una forma de ser, un estilo de hacer el vino siendo fieles a la tierra. **Cuidamos la biodiversidad porque la riqueza del entorno se refleja en la huella aromática del vino.** Sentimos la biodiversidad porque es nuestra esencia. Esencia de Ontañón. Esencia de Rioja.

# LA REALIDAD VARIETAL: TEMPRANILLO Y GARNACHA

## Las razones de un coupage histórico

---

Una de las claves de la elaboración del Ontañón Crianza es su diversidad varietal: tempranillo y garnacha como base de su pervivencia a lo largo de los años. **Con el tempranillo obtenemos largura y otorgamos durabilidad al vino, y con la garnacha, lo dotamos de una identidad que tiene que ver con nuestra esencia de Rioja Oriental**, la identidad de nuestro territorio de origen, además de las características propias de este cultivar: cuerpo, dulzura y una irrenunciable vocación frutal.

Tal y como explica el enólogo de la bodega, **Rubén Pérez Cuevas, el tempranillo ofrece acidez, absolutamente necesaria para la crianza, además de su sedosidad característica y la sutileza propia de una variedad fundamental en los vinos de Rioja.**

El porcentaje suele ser casi todos los años muy similar: 80 por ciento de tempranillo y el resto de garnacha. Las razones de estas cifras vienen marcadas por la historia, por el conocimiento y porque **“no debemos variar mucho el estilo de este vino puesto que es fundamental en la identidad de la bodega”**. Sin embargo, tal y como explica Rubén, en las últimas cosechas hemos ido aumentando poco

a poco la aportación de la garnacha para ahondar más en la presencia aromática y organoléptica de la fruta: **“La tendencia la marca el protagonismo de la variedad y nosotros lo estamos haciendo de forma muy pausada y controlada para no perder la identidad del vino, pero haciendo hincapié en esa vocación frutal. La garnacha también nos ofrece grado y cuerpo, por eso es necesario que esa evolución sea extremadamente sutil”**, recalca.



Garnachas riojanas de Ontañón Familia.



Minucioso trabajo en mesa de selección.

## LA SELECCIÓN DE LAS UVAS

---

Estamos ante de una de las cuestiones esenciales para conseguir la calidad que cada año perseguimos y que entendemos como irrenunciable. Una calidad que se fragua cada vendimia y que mejora a lo largo de los años. **En Ontañón disponemos de un histórico del comportamiento de cada una de nuestras parcelas y conocemos perfectamente el potencial de maduración de cada viña que destinamos a este vino.**

El proceso se extiende a lo largo de toda la campaña. Por ejemplo, realizamos un control de los rendimientos en el viñedo justo en la fase del envero para favorecer la madurez más equilibrada y que la viña no se vea sometida a hacer esfuerzos estériles con uvas que no van a ser finalmente seleccionadas.

Durante el periodo de maduración -que es un momento crucial en la evolución de las uvas y en la fijación de sus características fundamentales en cuanto a aromas y color- nuestro equipo realiza numerosos controles de su potencial para la crianza y prestamos una atención especial a la madurez fenólica.

**Ontañón Crianza lo elaboramos exclusivamente con uvas que proceden de viñedos enclavados en zonas altas y frescas donde los niveles de acidez se mantienen durante todo el periodo de maduración.** Y, además, realizamos una selección en el propio viñedo, ya que tenemos un conocimiento muy exhaustivo de cuáles son las microparcels que mejor maduran.

# ELABORACIÓN DEL ONTAÑÓN CRIANZA

---

El proceso de elaboración -siempre con cada una de las dos variedades por separado- se realiza en depósitos de acero inoxidable. **En Ontañón Crianza sólo utilizamos el vino yema; es decir, el que proviene del primer mosto que fluye antes del estrujado.**

## **Maceración en frío**

Previamente a la fermentación, realizamos una maceración en frío durante cinco días para favorecer la extracción natural de color y la liberación de aromas y precursores aromáticos. Además, las encimas nos ayudan en la liberación de los polisacáridos de las uvas. (Los polisacáridos actúan como estabilizadores físico-químicos del vino, estabilizan la espuma, retienen compuestos aromáticos y disminuyen la astringencia).

## **Arranca la fermentación**

Los depósitos se sangran en un cinco por ciento para concentrar taninos y color de forma natural y la fermentación se extiende durante siete días con una temperatura controlada de 24 grados. **En este proceso realizamos numerosos**

## **remontados, bazuqueos y delestages.**

El delestage consiste en vaciar todo el vino del depósito de fermentación en otro depósito y, cuando ha quedado el sombrero en la parte baja del mismo, se vuelve a introducir el vino por la parte superior para que caiga sobre el sombrero y así aumentar la capacidad de extracción de antocianos, taninos y compuestos fenólicos de los hollejos y las pepitas.

## **Maceración posfermentativa**

**Con la maceración posfermentativa favorecemos la extracción de taninos que también contribuyen a proporcionar más estructura al vino.** Además, en este punto comienza la estabilización del color por su unión con los taninos. También se da una liberación de manoproteínas y polisacáridos, esta vez cedida por las levaduras.

A todo esto hay que sumar que entre la fermentación alcohólica y la maloláctica se suscita un proceso de microoxigenación que también favorece la estabilización del color y la disminución de la agresividad de los taninos.



Ontañón Crianza, en el Centauro del Templo del Vino.

## LA CRIANZA EN BARRICA

### Microoxigenación, carga frutal y complejidad

---

Nuestro Ontañón Crianza se elabora con una mezcla de orígenes del roble de las barricas: **75 por ciento de roble americano y 25 de francés**. En este caso, las barricas son de primer y de segundo uso. Las nuevas nos permiten obtener una crianza más rápida y en menos tiempo, ya que su microoxigenación es mayor y, además, se incrementa la cesión de compuestos procedentes de la madera. Sin embargo, la complejidad es menor. Por eso es muy importante contar con maderas de segundo uso, en las que la crianza se ralentiza y aunque la cesión de compuestos es inferior, el vino aromáticamente resulta mucho más complejo. Este factor también es muy beneficioso para la conservación de la carga frutal del vino. El trabajo es muy meticuloso para lograr un perfecto equilibrio entre las notas que proceden del roble y la complejidad y la carga frutal que logramos con el uso simultáneo durante el año de crianza de barricas de primer y segundo uso. Un pequeño rompecabezas que vamos componiendo con catas y análisis constantes.

#### **La mezcla de la barrica de origen francés y americano.**

Con la mezcla de orígenes entre el roble francés y el americano buscamos complejidad, finura y equilibrio de los vinos. El roble americano aporta más notas a vainilla, coco, notas dulzanas, mientras que el francés nos trae recuerdos especiados, como el clavo, la pimienta. Además, de igual forma que sucede en el caso de los usos de la barrica, la propia microoxigenación de los dos tipos de roble son distintos, por lo que disponemos de vinos con más carga frutal y otros con mayor presencia de notas provenientes de la propia madera.

La barrica americana nos ofrece mayores tasas de microoxigenación, lo que hace que la crianza sea más rápida. También nos ofrece mayores notas de crianza en menos tiempo y aparecen aromas como el coco, vainilla, café, cacao, tabaco.

Los aportes del roble francés son distintos, ya que nos ofrece mayor tanicidad,



Nave de barricas de Ontañón, en El Templo del Vino.



Catando en la sala de elaboración de la bodega.

menos evolución de la crianza en el mismo tiempo y aromas de carácter más complejo como especias, pimienta, clavo, pan tostado, cedro, frutos secos. Los tostados de la madera, factores claves Para el Ontañón Crianza trabajamos con tostados medios y medios +. El tostado medio es menos invasivo en el aroma y respeta la fruta, cede notas de madera como la pimienta, el coco y el cedro. El medio + es más invasivo y la cesión se produce apareciendo aromas a caramelo, miel, ahumados, cacao, pan tostado. Conjugando ambos tostados conseguimos el equilibrio aromático que perseguimos

en nuestro crianza. Realizamos dos trasiegos año. Con ello logramos homogeneizar los vinos de los diferentes lotes de barricas, puesto que aunque sean del mismo proveedor, roble y tostado, cada una de ellas tiene matices distintos. También corregimos los niveles de sulfuroso y actuamos sobre la limpieza del propio vino, que como es lógico, precipita en el periodo de crianza. Otro objetivo de los trasiegos es lograr mayor expresividad del vino, ya que eliminamos los materiales que están en suspensión que consumen oxígeno y hacen que los vinos sean menos expresivos.

## Entrevista a Rubén Pérez Cuevas

### Enólogo de Ontañón Familia

---

#### - **¿Cómo define el estilo de Ontañón Crianza?**

- Estamos ante un Rioja moderno que ha sabido adaptarse a los tiempos desde su nacimiento en la añada de 1996. Siempre hemos estado a la vanguardia, buscando mejorarlo cada año como una obsesión

#### - **Es una referencia histórica de mezcla pero también se realiza una escrupulosa selección de viñedos. ¿Cree que esto también le aporta identidad?**

- Partimos de la base que en el mundo del vino un ochenta por ciento lo marcan las uvas, el quince por ciento lo define madera y el resto brota del trabajo de las personas que lo elaboran, así que el vino siempre lleva impresa la identidad de la zona como primera expresión descriptiva.

#### - **¿Ha cambiado el estilo a lo largo de los años?**

- El vino ha sido fiel a sus principios de un vino contemporáneo en Rioja y lo sigue siendo, aunque con sutiles cambios que le hacen posicionarse entre los crianzas de

referencia en nuestra región.

#### - **¿En qué matices se pueden apreciar esta evolución?**

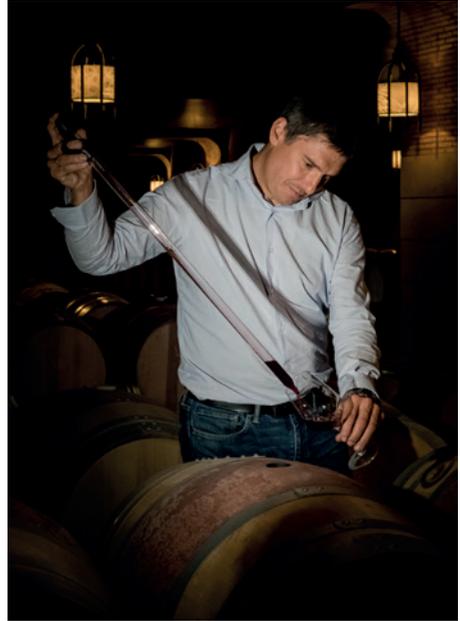
- Actualmente tendemos a dar más relevancia a la fruta y algo menos madera; también existe cuerpo y volumen. Pero es una revolución sosegada, casi imperceptible que la estamos realizando con sumo cuidado.

#### - **En vinos parcelarios el llamado 'efecto añada' parece que puede ser más perceptible, pero en un crianza, con aportes de diferentes viñedos y variedades, parece más complejo reconocerlo. ¿En qué se puede apreciar?**

- Ese cinco por ciento al que nos referíamos antes debe hacer que los coupages de esta tipología de vinos sea casi inapreciable para que la persona que lo disfruta siga con el recuerdo siempre fiel de su estilo de vino. Existe el efecto añada, pero lo trabajamos con la máxima sutileza posible.

#### - **La tendencia actual es más identidad (origen de los viñedos) frente a la tipicidad (estilo Rioja, por ejemplo). ¿Dónde**

*“El equilibrio consiste en mantenerse fiel a la tipicidad sin renunciar a la identidad”*



Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Ontañón Familia.

**sitúa el equilibrio? ¿En qué medida piensa en esta cuestión a la hora de elaborar el crianza de Ontañón?**

- La identidad la dan las uvas y la zona y la tipicidad el clima y la región. El equilibrio creemos que consiste en mantenerse fiel a la tipicidad sin renunciar a la identidad de nuestro territorio.

La Rioja de los mil vinos así lo demuestra, y siempre que hacemos un coupage sabemos que tenemos que dejar una marca de identidad que nos acompañe en el camino

**- Otra de las tendencias del sector del vino es la presencia cada vez más**

**acusada de vinos con más carácter frutal y menos presencia de la madera. ¿Se ajusta Ontañón Crianza a esta línea de vinos?**

- La condición de fruta actual es muy marcada, pero eso no siempre ha sido exactamente así. Pero Ontañón sigue adaptándose con sus sutiles cambios a esta realidad e intentamos ofrecer el producto que sea capaz de aunar tradición y modernidad, ya que debe saber adaptarse a los tiempos para resistir y evolucionar como los grandes vinos que tenemos en esta y otras regiones del mundo.

# UNOS APUNTES SOBRE LA HISTORIA DEL CRIANZA EN RIOJA

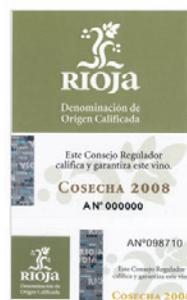
Rioja es pionera en el control del  
envejecimiento de los vinos.

---

Hasta hace apenas cuatro años, con la aprobación por parte del Consejo Regulador de la DOCA Rioja de las nuevas menciones de Vino de Pueblo, Viñedo Singular y Viñedo de Zona, el periodo de envejecimiento de los vinos constituía el único criterio para la clasificación oficial de los vinos de Rioja en cuatro categorías diferentes:

- Genérico
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

Como recuerda el periodista Javier Pascual, aunque data de abril de 1974 la emisión por parte del Consejo de un modelo específico de contraetiqueta para distinguir las botellas que contenían vinos de crianza, Rioja fue pionera en el control y la certificación del envejecimiento de los vinos.



Modelos de contraetiquetas del Consejo Regulador de Rioja.

# HITOS HISTÓRICOS DE LA CRIANZA DE LOS VINOS DE RIOJA

## Fechas claves



1928. Primer precinto de garantía de Rioja.

**1924.-** Un grupo de productores solicitó que les fuese reconocido un precinto de garantía específico que permitiese identificar los vinos de Rioja del resto.

**1925.-** Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja

**1928.-** Primer reglamento del Rioja.  
Descripción del Precinto de Garantía: 'Un rectángulo de papel fino de 3 por 4 centímetros, en cuyo anverso habrá un espacio de medio centímetro de anchura en el borde superior del lado más largo

AÑO	CALIFICACION	AÑO	CALIFICACION
1920	H	1933	H
1921	H	1934	D
1922	H	1935	H
1923	H	1936	H
1924	H	1937	H
1925	MB	1938	H
1926	D	1939	MB
1927	D	1940	H
1928	D	1941	MB
1929	D	1942	H
1930	MB	1943	H
1931	MB	1944	H
1932	H	1945	D
1933	H	1946	H
1934	H	1947	H
1935	MB	1948	H
1936	H	1949	H
1937	D	1950	MB
1938	H	1951	D
1939	H	1952	D
1940	H	1953	D
1941	H	1954	H
1942	MB	1955	H
1943	H	1956	H
1944	H	1957	H
1945	D	1958	MB
1946	H	1959	H
1947	MB	1960	H
1948	H	1961	MB
1949	MB	1962	H
1950	H	1963	H
1951	H	1964	H

La anterior calificación es de carácter general en razón a las especiales características de las microclimas riojanos, sirviendo por tanto para cada añada las excepciones locales.

**CANTINA DE ORIENTE**  
Compañía de vinos que ha sido  
ya calificada por el Consejo  
al reconocimiento en Rioja.

**ORIENTE**  
Compañía de vinos que ha sido ya  
calificada por el Consejo  
al reconocimiento en Rioja.

**RESERVA**  
Compañía de vinos que ha sido ya  
calificada por el Consejo  
al reconocimiento en Rioja.

**GRAN RESERVA**  
Compañía de vinos que ha sido ya  
calificada por el Consejo  
al reconocimiento en Rioja.

**¡COMPRUEBELO!**

Afiche del Consejo con las añadas.

para inscribir el número correspondiente. En el borde inferior habrá un espacio similar con la frase 'Vino de Rioja', y en el derecho, la palabra 'Garantía'. En el centro del precinto, ocupando todo el espacio libre, figurará una alegoría adecuada a su finalidad, que determinará el Consejo Regulador, imprimiéndose por el momento los precintos a una sola tinta y con adhesivo en el reverso'.

**1954.-** Acuerdo para la colocación voluntaria de estos precintos de garantía para los vinos embotellados en origen.

# HITOS HISTÓRICOS DE LA CRIANZA DE LOS VINOS DE RIOJA

## Fechas claves

---

**1970.-** El reglamento de la Denominación de Origen Rioja distingue por vez primera los vinos de Crianza y establece la exigencia de un año mínimo de permanencia en barrica de roble.

**1972.-** El pleno del Consejo Regulador acuerda hacer obligatorio el uso de contraetiquetas seriadas. Estableció el uno de enero de 1974 como fecha límite para su aplicación.

**1974.-** En abril de este año el Consejo Regulador comenzó a emitir un modelo específico de contraetiqueta para diferenciar los vinos elaborados con crianza en barrica.

**1976.-** El reglamento modificado de 1976 mantuvo la misma definición y requisitos para los vinos de Crianza y añadió mayores exigencias para las categorías de Reserva y Gran Reserva.

**1979.-** Establecimiento por normativa de las cuatro categorías históricas -vino de cosecha, Crianza, Reserva y Gran Reserva- y expedición por parte del Consejo de las correspondientes etiquetas.

**1980.-** La fecha de la añada se convirtió en un elemento obligatorio de la contraetiqueta. La de 1980 fue la primera añada identificada oficialmente por el Consejo Regulador.



Publicaciones informativas del Consejo Regulador.



Diversos modelos de precintos antiguos del Consejo Regulador.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS A NIVEL MUNDIAL para Ontañón Crianza

---

El influyente prescriptor estadounidense **James Suckling** acaba de otorgar **92 puntos a Ontañón Crianza 2020**. Y esta es la valoración que hace del vino: **«Especias para hornear, sésamo blanco, frutos rojos y ciruelas en nariz. Textura fina con un cuerpo medio, frutos rojos jugosos y taninos firmes. Bastante largo y elegante. Tempranillo y garnacha. Muy bien equilibrado. Delicioso ahora, pero puede aguantar»**.

La prestigiosa publicación británica **DECANTER** otorgó 92 puntos a nuestro Ontañón Crianza en los **Decanter World Wine Awards 2022**. Los catadores de Decanter reflejaban así las características

de nuestra añada 2019: **“Posee aromas de fresa y arándanos crujientes. En boca tiene toques florales y de lavanda, con fruta madura y jugosa. El roble es suave y sabroso, con un final largo y succulento”**.

ONTAÑÓN CRIANZA es un vino emblemático en nuestra bodega, que ha recibido infinidad de premios a lo largo de los años: **Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas**, **Sommelier Choice Awards** en Estados Unidos, o el de la revista neoyorkina **Wine Pair**, que lo catalogó como uno de los veinte mejores vinos del mundo por menos de 20 dólares.



Raquel Pérez Cuevas, bodeguera de Ontañón Familia.

ONTAÑÓN CRIANZA 2016 fue premiado como el mejor vino español en los Estados Unidos en los galardones '**Sommeliers Choice Awards**', un certamen celebrado en San Francisco en participaron los mejores sumilleres, compradores de vino y directores de vinos en restaurantes, bares, pubs y clubes de todo el país norteamericano.

Ontañón Crianza 2016, además, obtuvo la Medalla de Oro en un panel de catas que se define por un complejo proceso de evaluación en el que se valoran aspectos como las posibilidades de maridaje, calidad, tipicidad, valor y presentación de los vinos.

La revista neoyorquina **VinePair** seleccionó los veinte mejores vinos del mundo por menos de 20 dólares (PVP en Estados Unidos) y ONTAÑÓN CRIANZA 2017 fue el único de la DOCa Rioja presente en una lista en la que sólo aparecieron otros dos vinos de procedencia española: Borsao Tres Picos (Campo de Borja) y Avancia Cuvée de O Godello (Valdeorras).

La influyente revista británica **DECANTER** seleccionó en su número de enero al ONTAÑÓN CRIANZA 2015 como uno de los diez mejores crianzas de Rioja en un artículo firmado por la editora **Julie Sheppard**.



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·

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