

ONTAÑÓN PLINIO EL VIEJO

Vino ecológico





ONTAÑÓN PLINIO EL VIEJO

Vino ecológico

PLINIO EL VIEJO, PIONERO DEL ESTUDIO DE LA VITICULTURA

A través de este vino ecológico rendimos homenaje a Cayo Plinio, conocido como Plinio el Viejo, un escritor romano autor de la Historia Natural y uno de los primeros estudiosos de la viticultura. Su devoción hacia la naturaleza nos define.

En su monumental Historia Natural, Plinio realiza un énfasis especial sobre el mundo del vino y las técnicas de cultivo de la vid. «Ningún perfume aventaja al aroma de las vides», escribió.

CREADOR DE LA HISTORIA NATURAL

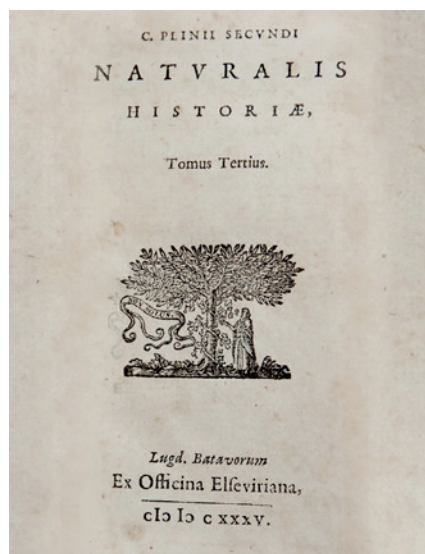
Cayo Plinio, conocido como **Plinio el Viejo**, fue un escritor romano del **siglo I d. C.**, autor de la enciclopedia Naturalis Historia

(‘Historia natural’), publicada en el año 77 de nuestra era. Las fuentes históricas se suelen contradecir, pero fue testigo de la erupción del Vesubio y algunos aseguran que **falleció a causa de la lava del volcán.**

La historiadora Daisy Dunn en su maravilloso ensayo ‘Bajo la sombra del Vesubio’, relata que Plinio se echó a un mar embravecido con una flotilla de cuatrirremes mientras una lluvia de ceniza comenzaba a caer sobre ellos. Y el mar y el volcán acabó tragándose los.

Otras fuentes explican que murió intentando salvar ciudadanos de Pompeya durante la catástrofe.

Su Historia Natural es la primera gran recopilación enciclopédica de la Antigüedad acerca de la Naturaleza y el



Portada del libro Historia Natural.

mundo que nos rodea. En ella recopila los principales conocimientos científicos de la antigüedad que abarcan desde la botánica y la zoología a la mineralogía, la medicina, la geografía, la cosmología, la metalurgia y la etnografía, entremezclando hechos verídicos con leyendas y rumores.

Pero más allá de su muerte, **la Historia Natural de Plinio está considerada como la primera gran recopilación enciclopédica de la Antigüedad y además realiza un énfasis especial sobre el mundo del vino y el cultivo de la vid.**

Plinio estudió filosofía y derecho en Roma, después emprendió la carrera militar y alcanzó altos rangos bajo el emperador Tito. Fue gobernador en varias provincias romanas y finalmente comandante de la flo-

ta imperial en el mar Tirreno.

EL LIBRO XIV ESTÁ DEDICADO EXCLUSIVAMENTE A LA VITICULTURA

En los 37 libros que configuran su Historia Natural, Plinio realiza una visión general de todo el conocimiento de la época, incluyendo campos como la geografía, zoología, botánica, metalurgia, farmacología y la hasta cosmología entre muchos otros.

El libro 14 está dedicado exclusivamente a la cuestión del vino; el libro 17 contiene descripciones de las técnicas de viticultura de su época y al principio del libro 23 aparecen diversos comentarios sobre el poder curativo del vino.

Lo cierto es que ningún otro autor de la antigüedad trató la elaboración del vino y el viñedo de forma tan exhaustiva.

PLINIO, SU LEGADO

EL TERRITORIO Y EL SUELO DETERMINAN LA CALIDAD DEL VINO

Plinio llegó a la conclusión de que el territorio y el suelo determinan la calidad del vino y mencionó técnicas tan avanzadas como el sulfurado o la utilización de recipientes de madera para la conservación del vino.

Las varas de vid de los legionarios romanos.

Plinio relataba que los legionarios romanos llevaban varas de vid en sus impedimentas de campaña e iban implantando progresivamente viñedo en los territorios conquistados. Sus descripciones son asombrosas: En los viñedos de Aminea (Grecia) hay «cinco especies. La

menor tiene el grano más pequeño, tiene mejor la floración soporta la lluvia y el mal tiempo. Esto no es así en la mayor, que amarrada a los árboles sufre menos que en yugo a otra vid».

Los vides españolas: «La cocolobis cuanto más dulce tanto mejor»

También conoció y describió vinos de otros territorios que no eran la Península Itálica, especialmente los de la Península Ibérica: «Los españoles distinguen dos especies, una de grano oblongo, y otra alargado, y es la vid que última que se cosecha. La cocolobis cuanto más dulce tanto mejor. La que tiene sabor astringente con la vejez se vuelve más suave, y la que es dulce se convierte en astringente con el tiempo».



ROMAN SOLDIERS.
(From the Arch of Constantine.)

Los legionarios romanos llevaban varas de vid en sus impedimentas de campaña.

LA IMPORTANCIA DE LA PODA

En otras de sus reflexiones, Plinio asegura que las vides se han de podar cada año y toda su fuerza va a parar a sus vástagos o se hunde en sus mugrones, y a partir de ello, tan sólo gracias a su savia, se extiende de diferentes maneras, según las condiciones del clima o las propiedades del suelo.

Conocimiento teórico y práctico para los agricultores

Cayo Plinio es uno de los grandes maestros de la antigüedad y junto a Varrón y Columela, uno de los grandes estudiosos de las viticulturas históricas. Para el mundo romano la agricultura y la ganadería fueron actividades económicas fundamentales y las autoridades se esforzaron desde muy temprano en inculcar a sus campesinos

un conocimiento tanto teórico como práctico sobre estas materias.

Plinio como inspiración para nuestro vino ecológico

Y qué mejor personaje para rendir homenaje a nuestro territorio más virgen y a nuestro vino procedente de los viñedos ecológicos de Ontañón Familia. Plinio como inspiración, como búsqueda de los precursores históricos del vino como un hecho fundamental en nuestra cultura, en nuestros cultivar es Cultura y cultivo, dos palabras que nacen del mismo origen. Cultivo viene del latín cultivus y significa «relativo al resultado de trabajar y cuidar la tierra para producir plantas».



Mosaico romano de Mérida sobre la vendimia.

Una filosofía de vida y vino

Explica Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Ontañón, que un vino ecológico no es un reto, se trata de una filosofía, de una forma de actuar que aplicamos a todas las formas de elaborar, tratar el viñedo, cuidar el vino y embotellarlo con el máximo respeto a la naturaleza, conviviendo con ella en todos los aspectos posibles. «Es una filosofía que contagia con todos y cada uno de sus pasos y pensamientos todos los procesos de elaboración. Es una fórmula que tiene como fin hacer mucho más racional y agradable el mundo en el que vivimos. Y el vino es una parte esencial de nuestra forma de comprender la vida».

Amor hacia la naturaleza

La clave principal de nuestro Plinio Ontañón Ecológico coincide con uno de los pilares en los que se asienta la filosofía de nuestra bodega: la pasión por la viña. Para nosotros, subraya Rubén, «es de obligado cumplimiento elaborar un vino en el que se represente el respeto y el amor hacia la naturaleza, madre de nuestro producto y esencia del entusiasmo que sentimos por hacer las cosas mejor cada día representando lo más fielmente posible los perfiles más íntimos de las características de nuestros viñedos, sus suelos, el territorio en el que se asientan y el clico de cada año».

VARIEDAD SELECCIONADA

Tempranillo, La esencia histórica de Rioja

Para nuestro Plinio Ontañón Ecológico nos hemos descantado por elaborarlo como un varietal de tempranillo. Una de las razones es que esta variedad -autóctona de Rioja-, nos aporta maravillosos toques a frutas negras y una acidez muy interesante para su corta estancia en barrica. Y es que esta variedad riojana por excelencia, el fundamento de sus grandes vinos tintos y una de las variedades más consideradas del mundo.

Originaria de Rioja

Ocupa el 75 por ciento del cultivar de Rioja y según estudios de su ADN, realizados por el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y el Instituto Madrileño de Investigación de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), se ha llegado a determinar su origen como un cruce entre la variedad blanca albillo mayor (turruntés), originaria de Castilla-León y descrita por Alonso de Herrera en el año 1513, y la variedad tinta

benedicto procedente de Aragón, descrita por Nicolás García de los Salmenes en el año 1914 y que en la actualidad se encuentra en trance de extinción.

Primera cita: Libro Agricultura General, de Varcárcel (1791)

La primera cita que existe del cultivo del tempranillo en Rioja es de Varcárcel en su libro Agricultura General (1791), en una obra en la que cita al tempranillo en Rioja junto a castas como la garnacha, mazuela, y barbés (posiblemente el actual graciano). Así lo relata: 'Es casi de la misma calidad que el barbés, sólo que el hollejo es de más resistencia, su sarmiento es fuerte, se mueve buscando la altura, se vendimia quince días antes que la garnacha y mazuelo, hace un vino de bastante fuerza.'

Plinio El Viejo es un vino muy especial y se mima en todos los aspectos de su elabo-



Una imagen del sombrero en el interior del depósito.

LA ELABORACIÓN DE ONTAÑÓN PLINIO EL VIEJO

Vendimia nocturna

ración. Las vendimias son nocturnas para garantizar la entrada de las uvas frescas en la bodega con el fin de preservar todos los aromas frutales del tempranillo. La recepción de la uva proveniente de nuestros viñedos ecológicos se realiza por separado y se reservan días especiales para su vendimia y garantizar absolutamente que no se den contaminaciones cruzadas con otras uvas que se encuben de manera tradicional.

El inicio de la fermentación es con un pie de cuba

Tomamos un depósito en el que ya ha arrancado la fermentación, extraemos parte del mosto y lo introducimos en el depósito en el que va a comenzar la nueva fermentación. Las levaduras, que ya están activas y en proceso de multiplicación, contribuyen arrancar de forma más rápida la nueva fermentación.

Fermentación

Bajamos la temperatura de la pasta (parte sólida y líquida) para realizar una maceración en frío de unos tres días. Lo que buscamos es la extracción natural de los antocianos, que logramos en la fase acuosa de vino con el fin de obtener ese color violeta tan característico. Tras estas tres jornadas de maceración muy suave, lo que hacemos es liberar la temperatura para que arranque la fermentación. Las levaduras son las del viñedo, lo que contribuye reafirmar la personalidad que llevan las bayas merced a su origen.

Los remontados con el sistema 'Osiris'

Una de las claves de este vino es que en los remontados, a partir de una densidad de 1070 y hasta 1030, empleamos un sistema llamado 'Osiris', en el que el movimiento del llamado sombrero se realiza con gases nobles. Creamos grandes bol-

sas de aire dentro del depósito con una presión determinada para que levante el sombrero y lo voltee. De esta forma conseguimos integrar las uvas dentro del mosto sin forzarlas y de una manera muy homogénea. Logramos una extracción mayor y más completa. Cuando el mosto llega a una densidad de 1010, lo que hacemos es separar la parte sólida de la líquida. Logramos con este sistema preservar todos los aromas primarios de las uvas: grosellas, moras, ciruelas y violetas, además de los aromas de monte bajo tan habituales en nuestro territorio.

La maceración posfermentativa

La maceración posfermentativa la realizamos dependiendo de las condiciones de cada añada, aunque la tónica general que

siempre se hace, ya que podemos sacar las características de las uvas mientras el vino está en contacto con ellas, una vez que las descubamos ya no hay vuelta atrás, por lo que siempre debemos intentar extraer el máximo y para ello normalmente el vino seguirá en contacto con los hollejos de seis a diez días más. Se descubre y realiza la fermentación maloláctica, que nos sirve para polimerizar el color y obtener buena parte de esos aromas secundarios que nos ofrecen sus característicos aromas lácticos. Después, dejamos reposar el vino durante cuatro meses en depósitos para que realice su clarificación de forma natural.

Cuatro a seis meses de bodega

Una de las características de este vino es su leve paso por bodega (cuatro a seis me-



Nave de barricas de Ontañón.

ses), que le confiere una mayor potenciación de sus aromas frutales y florales. Las barricas solo han contenido vino ecológico para que no se de ningún tipo de contaminación cruzada con otros vinos y son nuevas, de dos y hasta de tres usos en las que mezclamos las duelas de roble americano con tapas de roble francés. Lo que buscamos es la microoxigenación, que conlleva que el vino se abra, se combinen las moléculas precursoras de los aromas y se puedan apreciar más nítidamente. También nos dará una pequeña cantidad de aromas terciarios que tan bien le vienen al tempranillo y que es una gran característica genuina de los vinos de Rioja.

Y el redondeo en botella

Ésta es la fase en la que se estabilizan to-

dos los momentos que ha vivido el vino durante su elaboración y las aportaciones de cada uno de ellos para lograr lo que en el argot de la enología se denomina como redondeo. El vino se ensambla, equilibra y afina los aromas, olores y sabores en un ambiente reductor que le ayuda a llegar a su madurez.

Vegano y vegetariano

El respeto por el viñedo es un punto fundamental en la filosofía de Bodegas Ontañón y el exponente fundamental de esta idea es nuestro Ontañón ecológico. Este vino por sus características de elaboración es especialmente apto para veganos y vegetarianos.



Nevada en el viñedo del Andañal, en la Sierra de Yerga.

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedos de altura en la Sierra de Yerga

Las uvas con las que se elabora este vino provienen de uno de los viñedos más especiales de nuestra bodega: **Andañal**, una finca sita a más de 720 metros en las vertientes de la Sierra de Yerga en la zona de Quel, concretamente en las faldas del **Monte Gatún**. Esta viña, plantada en diferentes etapas en los años 1995, 2012 y 2016, está

certificada como ecológica y posee una textura de suelo franco-arenoso (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla).

Su altura hace que la maduración sea muy lenta y absolutamente propicia para que el tempranillo ofrezca sus mejores notas de finura, expresión y sutileza.



ONTAÑÓN PLINIO EL VIEJO

Nota de cata

Color: Matices rojo cereza y ribete púrpura.

Aroma: En nariz se muestra complejo donde se ensamblan las notas de fruta madura como la mora y grosella y notas tostadas, especiadas y minerales procedentes de la crianza en roble de alta calidad.

Sabor: Muestra una elegancia en boca con un perfecto equilibrio entre acidez y tanicidad, con notas minerales.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

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