

QUEIRÓN
EL ARCA
VIÑEDO SINGULAR

2017
UN VIAJE ANCESTRAL



EL TIEMPO DETENIDO

El Arca es un viaje al pasado. A la viticultura ancestral de Rioja. Austeridad de un suelo pobre, esencial, frágil. El tiempo se detiene en Quel, a los pies de su castillo del siglo XV. Vino singular de un viñedo único en el Viejo Mundo. Una viña anclada en la memoria, un vestigio, un tesoro.

TERRITORIO

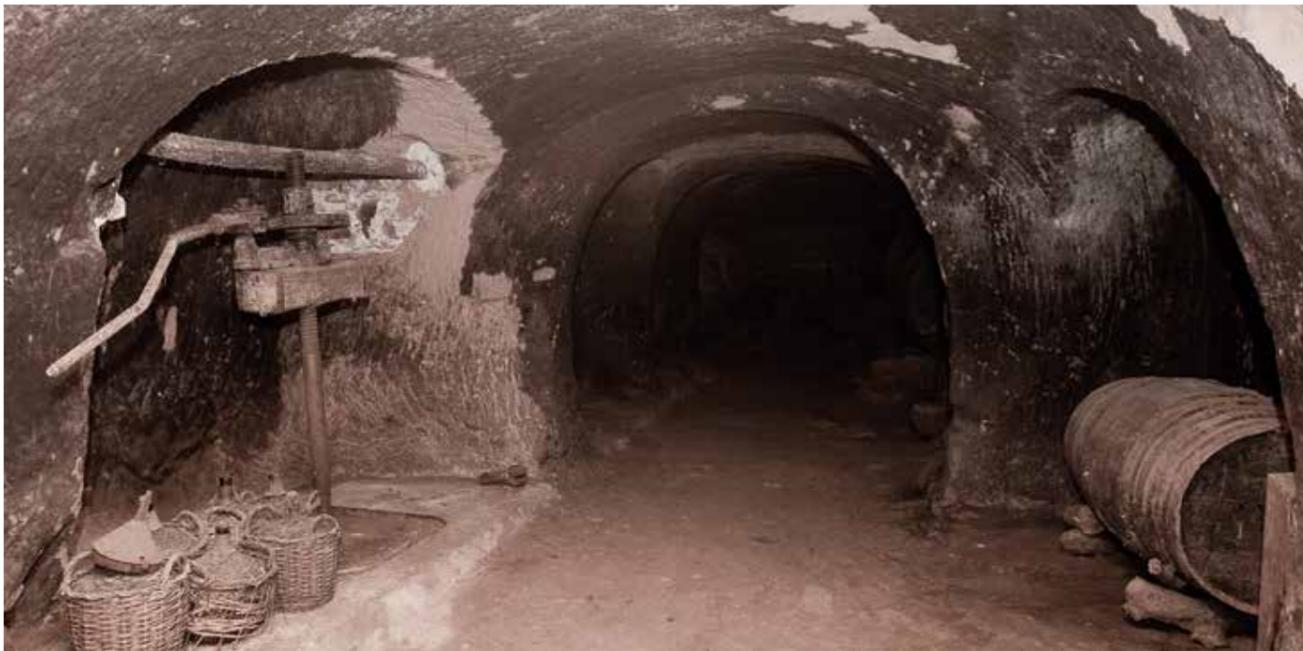
Apenas una hectárea. Garnachas centenarias y un arca del siglo XIX para proteger un parteaguas con tres acequias: Arnedo, Autol y Quel. Secano hondo de vides ancestrales, de raíces profundas, con brazos retorcidos como un capricho moldeado por generaciones de viticultores.



El Arca 0,89 Ha.



Quel



MEMORIA

Rioja. Rioja Oriental. Valle del Cidacos, solar de una de las tradiciones vinícolas riojanas más profundas y desconocidas. El primer documento que atestigua el origen de la viticultura en Quel data de 1327 y su primitivo barrio de bodegas es uno de los más singulares del mundo.

FAMILIA

Viñadores. La familia Pérez Cuevas representa el vínculo con la viticultura riojana desde hace cuatro generaciones y supone la máxima expresión de amor por su entorno original y la recuperación de su patrimonio vinícola.





UN VIÑEDO ENTRE TRES SIGLOS

La viña llamada El Arca está situada al norte del castillo roquero de Quel del siglo XV y recibe su nombre de una curiosa edificación aledaña del siglo XIX cuya función era la de dividir las aguas en tres acequias similares: una para Arnedo, otra para Autol y un tercer ramal con destino a Quel. Sin embargo, este viñedo vive en una curiosa paradoja hídrica, ya que a pesar de sentir el fluir constante del líquido elemento, su alma es de puro seco, de ínfimas pero maravillosas producciones.

El Arca cuenta con una superficie de 0,89 hectáreas y es una verdadera reliquia de garnachas centenarias de las que ya se tienen datos de 1892. Su extrema longevidad demuestra la asombrosa adaptación de la casta garnacha a esta zona concreta de Rioja y la constatación más nítida de la identificación de una variedad con un terruño. Sus apenas 2.000 cepas conviven en una superficie de 7.000 m² en la que además de garnachas aparecen individuos de otras variedades blancas como demostración exacta de la viticultura tradicional que se realizaba en esta zona de Rioja desde tiempo inmemorial. Buena parte del vino se hacía en la viña, la primera mezcla llega a la bodega en las

propias bayas expresando así la personalidad concreta de un viñedo tan singular como frágil.

El suelo de El Arca configura también el asombro de un pequeño universo, una amalgama de arenas con limos y diversos planos arcillosos, minúsculos pero perceptibles, que confieren la personalidad de un suelo pobre en extremo pero esencial para producir vinos tan peculiares.

La orientación de El Arca también juega un papel decisivo tanto para su supervivencia a lo largo del tiempo como para lograr el fragilísimo equilibrio entre la producción y la excelencia, ya que se enfrenta al cierzo y se protege del bochorno de la canícula del verano. La elección de este espacio por los viticultores que la plantaron a finales del siglo XIX vuelve a poner de relieve el valor del conocimiento del territorio de aquellos padres de la viticultura riojana.

Cada cepa es un verdadero asombro, esculturas de brazos retorcidos y nervudos que tienen impreso en su escorzo el valor de la madera vieja, la profundidad de cada año, de cada vendimia y de la sucesión de estaciones que han ido esculpiendo con el tiempo la personalidad de cada cepa.

QUEIRÓN EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR



Vendimia

La vendimia se realiza a mano para proteger cada racimo de golpes que puedan afectar a su calidad y con el fin de seleccionar sólo los mejores dependiendo de los IPT (Índice de Polifenoles Totales) de la uva. Se comienza con las primeras luces del día para aprovechar el frescor de la noche y los racimos se introducen en cajas de 15 kilos para llevarlas inmediatamente a la bodega para preservar todas y cada una de sus excepcionales cualidades. La producción es muy escasa, menos de 2.000 kilos; es decir no llega a un kilo de uva por cepa. No es aventurado asegurar que cada botella de Queirón El Arca representa una vid de esta viña.

Elaboración

Tras pasar una noche en cámara a 12°C, la primera operación en la bodega es la selección de cada racimo en cinta, para preservar que en el proceso entran exclusivamente aquellas bayas que cuentan con una madurez óptima y una sanidad absoluta.

A continuación se realiza el despalillado (separación de las uvas del raspón o esco-bajo). Las uvas se introducen en barricas de roble americano y se realiza un suave pisado para liberar mosto de algunas uvas, no de todas. La idea es conseguir una semi-maceración carbónica (pero sin la presencia del raspón para que no cedan compuestos herbáceos). Con esta opera-

ción se logran algunos de los aspectos beneficiosos de la maceración carbónica, potenciando la intensidad aromática y la expresión máxima de la fruta; además de los derivados de la elaboración tradicional, en la que el estrujado libera ciertas cantidades de mosto poniéndolo en contacto con los hollejos aumentando la cesión de taninos y antocianos, compuestos esenciales en la calidad del vino. Con las uvas en las barricas y ya cerradas, comienza la fermentación con levaduras espontáneas del propio viñedo para fijar al máximo la expresión propia y natural de El Arca; la idea es conseguir la instantánea más precisa de su complejidad y de los caracteres genuinos de la impronta personal de un viñedo tan especial. Con la fermentación de las uvas en las propias barricas se apura la extracción de taninos que favorecen la estabilización del color además de propiciar el aumento del volumen y la complejidad aromática. Tras esta primera fermentación (que se extiende durante diez o doce días), se procede a sangrar el vino (se le libera de los restos

de las pepitas y de los hollejos) y se le vuelve a introducir en barricas, en esta ocasión de roble francés de primer año y con diferentes tostados, para que culmine su fermentación. Al finalizar, se vuelve a trasegar y se realiza una homogeneización de todo el vino ante de volverlo a introducir en barricas de roble francés para que realice la fermentación maloláctica, de nuevo con bacterias propias del viñedo, lo que vuelve a potenciar tanto la identidad del vino como su complejidad aromática, la elegancia y su volumen. En esta fase de crianza permanece de cinco a siete meses con sus propias lías.

Una vez descubado, se introduce el vino en depósitos de hormigón con forma de huevo. La utilización de este depósito propicia una microoxigenación debida a la porosidad del material con el que está construido (piedra caliza y arcilla) y además, su forma produce una suave corriente interna en forma de vórtice que favorece la crianza muy suave sobre lías ya muy finas, lo que vuelve a favorecer la complejidad, finura y volumen del vino. Finalmente, tras veinte meses en este proceso de maduración suave, el vino se embotella hasta conseguir su momento óptimo para ser disfrutado.

Notas añada 2017

El año 2017 estuvo marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril así como la gran sequía que convivió con todo el periodo vegetativo de la vid. La escasa producción ofreció bayas de extrema calidad. Otra de las características del año es que se registró la vendimia más temprana de la historia propiciada por las altas temperaturas que se registraron durante el verano. Además, el calor diezmó plagas y enfermedades, lo que contribuyó, junto con el escaso rendimiento a la obtención de vinos con una gran estructura y con una gran aptitud para la crianza.





Fotos: Fernando Díaz

VIÑEDO SINGULAR

Queirón El Arca es un vino que se engloba en la nueva categoría recientemente aprobada del Consejo Regulador de la DOCa Rioja llamada 'Viñedo Singular', que consiste en una estratificación de las parcelas más singulares de Rioja, que previamente han sido reconocidas por parte del Ministerio de Agricultura y certificadas como singulares atendiendo a una serie de exigentes parámetros. El viñedo singular puede comprender una o varias parcelas catastrales y la edad mínima del viñedo es de 35 años. El vino de 'Viñedo Singular' tiene una doble evaluación: la primera tras la primera fermentación para la calificación y otra

previa a la salida al mercado –la mencionada, que deberá ser 'excelente' en el análisis organoléptico realizado conforme a la Instrucción Técnica de Verificación del Viñedo Singular y que equivale a un mínimo de 93 puntos en la ficha de cata de la OIV que utiliza el Consejo–. Este comité de cata y evaluación se ha formado específicamente por seis técnicos que trabajan en diferentes bodegas de la DOCa. Entre los requisitos del viñedo figuran rendimientos en viña un 20% más bajos de lo habitual (máximo de 5.000 kg/ha. en tintos y 6.922 en blancos) y del 65% en transformación de uva frente al 70% estándar.



Jordi Paronella Vidal

Sumiller Jefe de los
Restaurantes Jaleo en EEUU

Garnacha de alto vuelo

Una nueva luz brilla en el histórico barrio de Queirón. Garnacha centenaria de alto vuelo. Amanece con aromas de cereza roja y fresa, rodeada de monte bajo, pétalos de rosa seca y atardece con piel de naranja amarga. Entrada envolvente, con un recorrido sedoso y delicado, y un final para el recuerdo. Territorio y tradición en la copa. Larga vida y un futuro prometedor.

EST. MMXI

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

QUEIRON.ES



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·