

QUEIRÓN  
***ENSAYOS CAPITALES***

*MONOARIETAL GRACIANO*  
*SIN SULFITOS*

DESAFÍOS EN EL LÍMITE



# DESAFÍOS EN EL LÍMITE

Un vino también es un reto. Un desafío, una búsqueda, una mirada al futuro desde la tradición y el clasicismo. Ésta es la filosofía del proyecto Ensayos Capitales, el nuevo paso de Queirón para elaborar vinos en el límite tanto en la concepción de su viticultura (en este caso con el graciano, una casta minoritaria pero esencial en la historia de Rioja) como con el trabajo en bodega, donde en este primer desafío se ha prescindido de la utilización de sulfitos para ahondar en la búsqueda de vinos cada vez más naturales y orgánicos. Queirón comienza de esta forma un proyecto de investigación en el que se dan la mano la viticultura más exquisita y la enología más avanzada.

## Ensayos Capitales nº 1

Elaborado por el método tradicional de gravedad (que define a la bodega Queirón) nace de una viña situada en Quel, a más de 650 metros de altitud, llamada El Pozo. Tierra pobre y arenosa, con presencia de cantos rodados y con pendientes del quince por ciento. Un terruño único para una de las variedades minoritarias y originarias de Rioja: el graciano, a la que siempre se ha considerado la 'gracia' del Rioja y que supone algo menos del dos por ciento de todas las viñas plantadas en la Denominación.

# ORIGEN RIOJANO

El graciano es una variedad originaria y minoritaria de Rioja muy poco extendida en otras regiones. Históricamente ha formado parte de los ensamblajes de los grandes reservas riojanos junto con el tempranillo, la garnacha y el mazuelo. Es una uva de escaso rendimiento, brotación tardía y maduración muy larga. Ofrece vinos de colores muy intensos y sin demasiado grado alcohólico. Su aroma es exuberante y sus

mostos son de color rojo vino, gratos y de acidez elevada, muy perfumados y evolucionan hacia el olor de la leña cortada. Juan Marcilla Arrázola (autor del legendario 'Tratado práctico de viticultura y enología españolas de 1.942') considera que el perfume característico del Rioja se debe a la intervención de esta cepa que aporta finura y calidad al ensamblaje, elevando el potencial aromático de la tempranillo.





## SIN SULFITOS

El anhídrido sulfuroso ha sido durante décadas el conservante más utilizado en la elaboración de vinos porque actúa como un potente antioxidante que ayuda a reducir los efectos del oxígeno disuelto y a inhibir las enzimas oxidativas. Además, posee una elevada capacidad antimicrobiana frente a levaduras y bacterias lácticas. Sin embargo, las nuevas tendencias multiplican la necesidad de elaboraciones encaminadas a una reducción progresiva de los límites legales de

este compuesto en los alimentos. Louis Pasteur ya lo explicó la relación entre el oxígeno y el vino en su obra 'Études sur le vin: de l'influence de l'oxygène de l'air dans vinification': los vinos jóvenes deben protegerse del aire porque afecta negativamente a sus características sensoriales. La sustitución del sulfuroso se realiza en Queirón con técnicas que aseguran la protección microbiana y oxidativa absolutamente respetuosas con las propiedades organolépticas del vino.



# EL ENÓLOGO

## Rubén Pérez Cuevas

Explica Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Queirón, que vive cada añada como un pequeño misterio: "Todo tiene su razón de ser y nosotros vamos descifrando los mensajes que nos ofrece la naturaleza. Mi obsesión es ser capaz de interpretar la complejidad de los suelos, lo especial de cada año meteorológico, las distintas maduraciones de las variedades. Es como si fuera un puzzle y tuviésemos que ir encajando cada pieza". Rubén es viticultor, cursó estudios de enología en la Universidad de La Rioja y su pasión por el vino le ha llevado a recorrer el mundo para descubrir regiones vitícolas a través de todo el globo: "Aprender es una constante, conocer vinos y fórmulas de elaboración me hace sentir más de cerca el alma de Rioja, de los viñedos de Quel".

Y vive y siente el vino como un arte: "Está el latido más profundo de nuestra tierra, de una Rioja diversa que tiene la virtud de apasionar y que nos exige a los viticulto-

res esforzarnos más cada día en un trabajo que da sentido a nuestras vidas. Éste es un valor fundamental que he aprendido de mi familia". "En el viñedo percibes la definición más exacta y concreta de cada vino y es en él donde todo comienza a coger forma, después la esculpes y la ensamblas, pero la viña es el principio de todo y siempre trato de ser lo más leal a lo que ella me pide", sostiene.

"La sanidad en el viñedo es crucial y por eso este graciano sólo podemos elaborarlo en añadas concretas".

Explica Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Queirón, que estamos ante un vino muy especial, un vino en el que "tenemos que llevar al límite nuestro conocimiento y nuestras experiencias como viticultores y bodegueros. Un vino que requiere máxima precisión en todas las labores, desde la viña al trabajo minucioso de la bodega tanto por las características del graciano

## "La potencia aromática del graciano es muy sugestiva"

como por todo lo que implica prescindir del sulfuroso".

### ¿Por qué ha elegido la variedad graciano para este primer ensayo?

Es una casta a la que históricamente se ha considerado importante en Rioja por su acidez y capacidad para redondear las mezclas de los grandes reservas pero que no ha tenido protagonismo por sí misma. La he trabajado mucho, la he disfrutado en el campo por lo exigente que es, por su madurez tan compleja y guardaba un deseo íntimo y muy personal de otorgarle el protagonismo que se merece. Es, a pesar de los años que lleva en Rioja, una gran desconocida. Su potencia aromática es muy sugestiva, pero necesita que se entienda muy bien. Ése era mi reto. Además, en nuestros viñedos de altura de la zona de Quel se expresa con una elegancia y una finura estremecedora.

### ¿Cuál es el primer paso?

La sanidad en el viñedo es crucial. Por eso

sólo podemos elaborarlo en las añadas concretas que nos garanticen una sanidad total. El deshojado también es un factor fundamental para mejorar los índices de madurez. Necesitamos que las brisas de la mañana sequen el rocío nocturno de las bayas y eviten enfermedades. Buscamos una ecuación necesaria: uva sana y momento óptimo de vendimia.

### ¿Por qué la madurez es tan decisiva?

La madurez determina que el graciano se deslice hacia toques verdes o hacia notas profundas; es fundamental evitar los toques piracínicos y ahondar en los recuerdos que nos trasladen hacia la mineralidad.

### ¿Cómo determinan ese momento óptimo de madurez?

Tenemos tres métodos que compaginamos. El primero es la cata de uvas directamente en viñedo. Catamos el hollejo, la pulpa y la pepita. Conocemos cómo se van desarrollando los toques verdes con



## “Cada vino de Queirón tiene en sí mismo un componente de ensayo”

la evolución de la madurez. El segundo método es el estudio del Índice de Madurez Fenólica (Método Dr. Glories) y por último, la medición que realizamos de los antocianos que hay en un milímetro cuadrado de la piel de la uva (Bacchimeter). Los antocianos son los principales pigmentos responsables del color de los vinos tintos. Durante el proceso de maduración estos pigmentos se acumulan en el hollejo y con su análisis determinamos de forma muy exacta su máximo potencial.

### ¿Cuáles son las fases de la elaboración?

Lo primero es que debemos garantizar que la sanidad perfecta de la viña se exprese en el vino y que no haya ningún tipo de microorganismo presente en las uvas que pueda alterar sus características químicas y organolépticas.

### Comencemos con la vendimia. ¿Tiene algo de especial?

La realizamos de forma manual y en cajas y no la hacemos en las primeras horas de la mañana porque buscamos horas en

las que el sol haya secado perfectamente las uvas. Una vez recogida la uva, la refrigeramos en una atmósfera controlada de nitrógeno para evitar la proliferación de microorganismos. (8 a 10 grados durante 24 horas).

### ¿Cómo logran mantener el ambiente de reducción en los depósitos?

Utilizamos el CO<sub>2</sub> de otras fermentaciones para crear una atmósfera estéril en el depósito de elaboración del graciano y procedemos al despalillado y estrujado para dar paso a la fermentación tumultuosa de la uva sin raspón. Tres días después comienza la maloláctica. Se desarrollan en paralelo ambas fermentaciones, aunque la maloláctica culmina 24 horas antes que la alcohólica.

### ¿Qué persigue con ambas fermentaciones en paralelo?

Una estabilidad absoluta en el color del vino y un mayor tiempo de permanencia del hollejo con los mostos.

### ¿Cómo se realiza la crianza?

Todo lo hacemos en barricas nuevas (50% roble francés y 50% americano, tostado ligero y duelas de 27 mm) de grano extrafino porque el graciano es una variedad muy débil con la madera, a pesar de su fuerza y su estructura. Hay que matizar muy bien el control de la estancia en barrica.

**¿Cuánto tiempo permanece en las barricas?**

Ocho meses. No realizamos trasiegos con el fin de no romper el vacío absoluto con

el que desarrolla su crianza. El objetivo es que el vino no se oxide salvo la microoxigenación controlada de la propia barrica. Tras la crianza, el vino tiene su propia estabilización por lo que no necesita productos de clarificación y la filtración se desarrolla de manera natural.

**¿Este tipo de avances técnicos los aplican a otros vinos?**

Sin duda, éste es uno de los aspectos fundamentales de la colección Ensayos Capitales, tanto en lo que se refiere al trabajo

de viñedo como a la precisión metodológica de bodega. Cada vino de Queirón en sí mismo tiene ese componente de ensayo y mejora continua y todos los avances y desarrollos técnicos de cada proyecto tendrán su reflejo en el resto de las elaboraciones de la bodega.

**¿Qué supone este vino de graciano sin sulfitos para Queirón?**

Es la plasmación de uno de los objetivos de la bodega. La variedad graciano es consustancial a Rioja y se presentaba

como un reto aprovechar sus cualidades, ponerla en valor por sí misma, la profundidad de sus aromas, su acidez, la concentración, el color. Ha sido un primer paso y estoy convencido de que iremos logrando cosas muy interesantes apurando al máximo su conocimiento con otras variedades y otros métodos y estilos de elaboración. Además, está el trabajo en bodega apostando por vinos cada vez más naturales en los que los procesos sean absolutamente equilibrados.



# QUEIRÓN ENSAYOS CAPITALES

MONOARIETAL GRACIANO  
SIN SULFITOS



## Añada 2018

Esta añada estuvo caracterizada por ser una de las vendimias más largas en la historia de Rioja, con unas condiciones climáticas no muy favorables, lo que propició que los viticultores se tuvieran que esforzar al máximo para lograr uvas de calidad. A pesar de ello, la buena climatología del final del ciclo propició una vendimia muy sana, aunque con menor grado alcohólico en general. Las abundantes precipitaciones acumuladas registradas durante el invierno y la primavera de 2018 crearon una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo. El año se complicó en la primera quincena de julio cuando, a las ya abundantes precipitaciones registradas, se unía el paso de frentes de tormenta y granizo, afortunadamente sin daños que mermasen la cosecha, que favorecían junto a las altas temperaturas propias de esa época del año, las condiciones óptimas de desarrollo de mildiu. En la segunda quincena del mes de julio cesaron las lluvias y dio comienzo un tiempo cálido y seco que propició el desecamiento del micelio y la recuperación

de la masa foliar y los racimos. Las condiciones sanitarias del viñedo habían mejorado notablemente y la maduración discurrió por cauces normales destacando los adecuados parámetros cualitativos y el mayor peso medio de las bayas debido a las buenas condiciones meteorológicas.



## Perdurará en el tiempo

Como si de un niño en su pubertad se tratara, sin saber bien a dónde ir, así se comporta la graciano, una variedad con una complejidad abrumadora. Con el paso de los años va madurando y centrándose en lo que realmente quiere ser, un vino que destaca sobre los demás, aromático, corpulento, a la vez que sedoso y elegante. Antaño, este tipo de uva se utilizaba en los coupages de los grandes vinos de crianza de Rioja, lo que permitía que los vinos perdurasen en el tiempo y hoy en día podamos probar un poquito de 'historia embotellada'. Ha sido en la modernidad donde la graciano tiene protagonismo por sí sola, elaborada con la tecnología y la precisión que nos brinda nuestra época, pero

## Ernesto Jesús Cruz

Sumiller de Íkaro  
Logroño (La Rioja)  
(una estrella Michelin)

siempre pensando cómo se elaboraba en el pasado para que en un futuro se siga bebiendo 'historia embotellada'. Tiene varios nombres graciano en Rioja, cagnovali si nos vamos a Italia o tintilla de Rota, si viajamos a mi tierra, Andalucía. Creo que es de ahí de donde me viene mi admiración por esta uva, tan aromática, tan sutil, tan elegante que cuando evoluciona en el tiempo sigue teniendo la viveza de un vino joven, con la sabiduría de un adulto y de mantenerse viva en el tiempo. Esto es Ensayos Capitaes de Queirón, un vino joven elaborado como antaño, con la precisión actual y que nace con la proyección de un gran vino de graciano de Rioja que ha nacido para perdurar en el tiempo.

EST. MMXI

# QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES  
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

QUEIRON.ES



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·