EST. MMXI

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES QUEL RIOJA ESPAÑA

DOSIER DE PRENSA Septiembre 2020





La Peña de Quel desde la terraza de la bodega Queirón

Queirón Somos Rioja, Estamos en Quel

Ha nacido Queirón, el proyecto vitivinícola de la familia Pérez Cuevas en Quel, en Rioja Oriental, en pleno valle del río Cidacos, entre las sierras de Yerga y la Hez y en el corazón del Barrio de Bodegas de Quel, un emblemático enclave del siglo XVIII que resume la vocación histórica de esta localidad de Rioja con el vino, su cultura y su alma.

Queirón representa y asume la filosofía de una familia volcada con el mundo del vino desde hace cuatro generaciones y supone la culminación del sueño de Gabriel Pérez, viticultor y bodeguero pionero en esta zona de Rioja, que lleva más de una década alumbrando en silencio la nueva bodega para la que ha recuperado zonas y viñedos históricos en el entorno de Quel y las faldas que se encaraman hacia la Sierra de Yerga, un territorio que hunde su relación con la viticultura hasta la Edad Media, tal y como atestiguan diversos documentos hallados en el Cabildo Catedralicio de Calahorra datados en 1327.

Queirón significa clasicismo e innovación y supone de manera irrenunciable elaborar vinos con alma, vinos que deletrean el espacio en el que brotan, la herencia de una familia de cuatro generaciones de viticultores y el espíritu de un territorio definido por sus suelos pobres y escasamente productivos, viñedos familiares en carasoles devotos de la tradición de uno de los territorios más recónditos y singulares de la DOCa Rioja.

2____



Las garnachas queleñas de La Bartola, uno de los viñedos de Queirón en las faldas de Yerga.

Y brotan en Quel, en pleno Valle del Cidacos, en el fondo de impresionantes parajes marcados por convulsiones geológicas que se remontan a unos 250 millones de años antes de nuestra era y que definen sistemáticamente los perfiles orográficos y las características de los suelos en los que nacen las uvas de los vinos de Queirón, vinos a los que se les dio históricamente forma en su Barrio de Bodegas y que ahora la familia Pérez Cuevas recupera con un proyecto singular por su enclave, definición y arquitectura.

Gravedad histórica para el siglo XXI

La bodega Queirón se sitúa en el extremo sur del Barrio de Bodegas de Quel (mantiene la clasificación clásica del propio conglomerado del barrio con el número nueve original) y asienta sus pies en la zona de una antigua alcoholera de la familia con una arquitectura que se organiza en cuatro niveles, enterrándose literalmente paralela al espacio en el que dese hace siglos lo hacen las cuevas tradicionales y manteniendo su misma filosofía, con sus luceras en la zona superior para aprovechar la tradicional fórmula queleña de recepción de la uva, en la que se fundamentan los pasos de la elaboración del vino en torno a la gravedad, lo que propicia que todos los procesos se realicen con extrema suavidad protegiendo a las uvas,

los mostos y los vinos de cualquier manipulación innecesaria y de cualquier bombeo mecánico que pueda afectar la calidad del vino.

El diseño de la bodega Queirón ha surgido íntegramente del ingenio de Gabriel Pérez y ha contado con dos inspiraciones fundamentales. La primera, de carácter técnico, en la que ha reinterpretado el concepto de la elaboración por gravedad de las bodegas tradicionales queleñas para adaptarlo al siglo XXI. Por eso, la instalación se hunde materialmente en el cerro y se adosa a él como los antiguos calados escalonando en diferentes alturas todos los procesos, desde la zona de recepción y selección de la uva en la parte superior para ir descendiendo paulatinamente a la nave de elaboración, la crianza en barricas y el botellero.

Gabriel, junto a su hijo Rubén, (enólogo) han dotado al concepto arquitectónico del relato de la elaboración para lograr la absoluta coherencia con la tradición de la zona y de sus antepasados.

El edificio está completamente integrado con su entorno para no desvirtuar en ningún momento el paisaje tradicional del conjunto bodeguero y se ha dotado de todos los recursos medioambientales tanto para su propia construcción como en su eficiencia energética durante todo el año.



Zona de recepción de uva de la bodega

«El vino es una forma de expresión. El vino es nuestro lenguaje» Raquel Pérez Cuevas

La inspiración artística

La segunda inspiración creativa de la bodega la constituye la herencia artística de la figura y el estilo de Miguel Ángel Sáinz (pintor y escultor riojano) con el que Gabriel mantuvo una profunda amistad y con que acometió en los años noventa la creación de la Bodega-Museo Ontañón en Logroño, todo un hito en el enoturismo en la DOCa Rioja. Miguel Ángel Sáinz confirió a este lugar tan emblemático una singularidad absoluta relacionando la mitología clásica con el mundo de la viticultura y el culto al vino. La bodega la articuló como una auténtica exposición con una sucesión de espacios en los que Miguel Ángel Sáinz fusionó de manera magistral sus obras con la enología en todos los sentidos, desde el diseño del mobiliario o las vidrieras al dibujo de las naves de envejecimiento y el botellero subterráneo que se culmina con un auténtico laberinto con un espacio sagrado para Perséfone, una de las esculturas que alberga la bodega. Pues bien, Gabriel Pérez ha querido homenajear la figura de Miguel Ángel y su amistad -cercenada por su prematura desaparición en 2002- y en Queirón se respira en cada paso el aroma del estilo del es-



El Patio del Hombre de la bodega Queirón.

cultor nacido en Aldeanueva de Ebro, considerado como el artista riojano más completo y complejo del siglo XX. Queirón rinde culto al vino y se adentra con naturalidad en dichas sensaciones de misterio, recogimiento y belleza.

Gabriel Pérez ha diseñado milimétricamente cada aspecto de la filosofía de la nueva bodega queleña. "Es mi memoria, la raíz de mi familia, está rodeada de nuestros viñedos, en el Barrio de Bodegas de Quel, concebida con la misma vocación de nuestros antepasados, con la gravedad como eje de todo el diseño respetando el entorno y con el objetivo de elaborar vinos excelentes, vinos de Quel con las viñas más viejas y contrastadas, con la mejor selección de cada una de ellas".

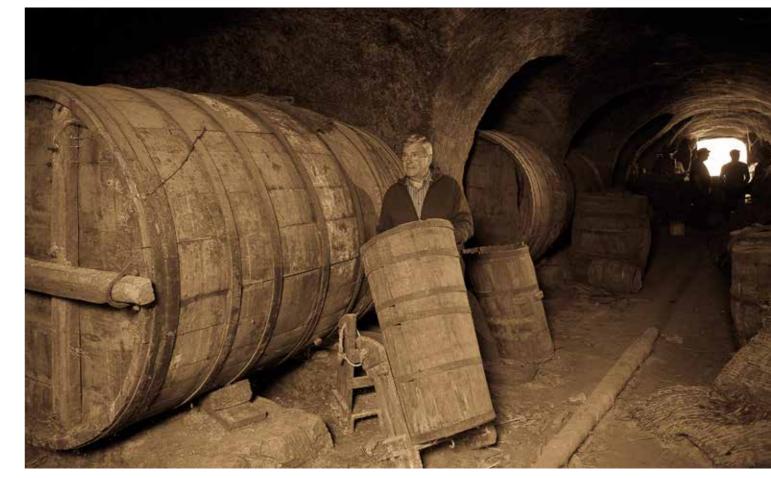
La construcción de la bodega Queirón, asumiendo la filosofía de Ontañón Familia, ha sido una obra que se ha prologado en su culminación durante más de una década en la que Gabriel Pérez ha ido configurando cada momento y cada etapa con especial mimo para conseguir un edificio personal, singular, queleño como las bodegas tradicionales que le rodean, y pensado para elaborar el vino con el que siempre ha soñado. Vinos de calidad extrema, vinos con alma.

6_____

«La armonía es el alma de un vino. La belleza y la fragilidad son los conceptos que me emocionan» Gabriel Pérez

Y el barrio de Bodegas

El gran dramaturgo de Quel Manuel Bretón de los Herreros realizó una increíble descripción de este mágico lugar: 'Tal es la cosecha de vino recogida en una vasta llanada a espaldas de las bodegas, que por ella ha sido necesario fundar una nueva población; y es de notar que bastando al culto del Salvador una mediana iglesia con el apéndice de una triste ermita en el campo, Baco tuvo allí más templos que tuvo en Grecia'. El barrio de Bodegas de Quel, del siglo XVIII, es una verdadera joya de la que se tienen referencias en catastros históricos como el del Marqués de la Ensenada (1752) o el de Pascual Madoz (1851), en los que se recogen la existencia de más de 350 cuevas o bodegas para elaborar vino en un pequeño cerro queleño situado en la orilla sur del río Cidacos. En la actualidad, cuenta con unos 200 calados que configuran un complejo y curioso entramado de galerías y excavaciones



Gabriel Pérez en el calado familiar del histórico Barrio de Bodegas de Quel.

subterráneas a distintos niveles. Todas estas bodegas son lineales, con estructura muy similar: el lago se encuentra en la entrada, junto a la pila para la extracción del vino tras pisar las uvas. También disponían de prensa y de espacios laterales para las cubas, que solían tener dos medidas: 90 y 200 cántaras. El fondo de las cuevas se utilizaba como almacén tanto de barricas como de botellas. Con la evolución de las técnicas de cultivo y del transporte de las uvas, las bodegas se adaptaron las luceras; es decir, los curiosos y originales sistemas de conducción de la uva desde la parte superior de cerro donde se asienta el barrio hasta cada lagar. Toda la elaboración se realizaba por gravedad y ese sistema es el que ha aplicado la familia Pérez Cuevas en su nueva bodega Queirón, como fiel depositaria de la identidad queleña labrada por generaciones de viñadores.

Altura, terrazas, laderas suaves

El pueblo de Quel se abraza al río Cidacos, que desciende desde la Peña Isasa y Oncala en una sucesión de terrazas y laderas suaves y largas que se abren lentamente hacia el valle del Ebro. En este lugar se abrazan la influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; el alma continental de las estribaciones de la Sierra de la Demanda y la luz mediterránea de la apertura del valle del Ebro hacia los espacios más cálidos de Rioja Oriental. Esta concurrencia, junto a los cultivos en altura, contribuye a dotar a este enclave de un clima único para el cultivo de la vid y la elaboración de vino.

Y es que uno de los patrimonios esenciales en los que se basa Queirón son sus viñedos gracias al trabajo de recuperación que lleva realizando Gabriel Pérez desde hace más de 25 años

«Todo está en las viñas, en el campo encuentro cada día todas las respuestas que necesito» Leticia Pérez Cuevas

en el entorno de Quel: "El vino de Queirón nace de viñedos sanos, altos, con buena orientación, sin suelos demasiado profundos, en los que la producción no sea el valor más importante de cada viñedo. Buscamos una viticultura lo más natural posible y equilibrada con el entorno de tal suerte que no necesiten productos exteriores. Para eso es clave sanidad y altitud y es lo que tenemos en Quel: territorio y personas, suelo y clima. Éstas son nuestras bazas".

El valle del Cidacos configura uno de los espacios más desconocidos y genuinos de Rioja Oriental, uno de esos lugares donde el silencio y la profundidad se ofrecen como los mejores aliados para descubrir una nueva memoria de los vinos de Rioja, una pasión por el cultivo de la vid en un entorno de riquísima biodiversidad donde nuestras viñas se abrazan con otros cultivos históricos de la cultura mediterránea como el olivo.

El panorama de viñedos de Queirón es asombroso, más de 25 fincas esparcidas en el entorno de la bodega con una enorme riqueza varietal, (desde las garnachas centenarias del El Arca a los tempranillos de altura de La Pasada o los gracianos de

«Existe mucha pasión, mucha historia y mucho esfuerzo concentrado en una botella de vino» Rubén Pérez Cuevas



Los suelos de piedra son muy característicos de esta zona de Rioja Oriental.

Los Almendros). Una increíble amalgama de exposiciones y de suelos: las viñas de El Poeta, Viña María, Andañal, La Encina o El Balcón definen nítidamente la apuesta de esta familia riojana por la viticultura. De hecho, existen joyas indispensables que por sí mismas justifican una pasión enológica: El Arca, una pequeña alfombra de garnachas centenarias que se plantó en 1892 y que apenas tiene una hectárea de extensión. Ofrece una fruta muy especial, de escaso rendimiento y que expresa con absoluta transparencia el suelo del que procede, con limos, arena y arcilla. Es la primera finca de la familia que ha entrado en la nueva clasificación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja como 'Viñedo Singular'.

10





La expresión de la singularidad de El Arca se manifiesta tanto por la edad del viñedo como por su fermentación en barrica.

«El vino es para las personas, de ellas surge y para ellas lo hacemos»

María Pérez Cuevas

El Arca, un viñedo entre tres siglos

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, un viñedo entre tres siglos.

Algunas cepas centenarias se mantienen con un hilo de savia. Cada de ellas expresa la afinidad absoluta a un territorio y cómo los viejos viticultores conocían los vientos y exposiciones para establecer las características principales del viñedo en cuanto a orientación y marco de plantación. Queirón se encuentra inmerso en un proyecto de investigación con la Universidad para identificar todas las variedades autóctonas que acompañan a la garnacha, además de un trabajo de restauración del propio viñedo a través de dos fuentes: las técnicas que utilizaban los viejos viticultores queleños y otro que surge de nuestra relación con la propia Universidad.

_



La Pasada es uno de los grandes tesoros de Queirón. Tempranillo plantado hace más de 30 años en las alturas de Yerga.

La Pasada, un viñedo entre tres climas

Otro de los grandes tesoros de Queirón es la finca La Pasada, un terruño recóndito y casi inaccesible que convive en lo alto de la sierra de Yerga con zarzas, sabinas, romeros, quejigales y carrascas, en un paraje insospechado marcado por su singular altura (más de 780 metros). El tempranillo plantado hace unos cuarenta años por Gabriel Pérez define un viñedo emblemático, de traza irregular y surcado por un lomo suave de montaña. La Pasada se sitúa en una zona límite de cultivo tanto por su extremada altitud como por el clima fresco y continental de sus ciclos meteorológicos. El suelo arcillo-arenoso es más que evidente por la multiplicación de piedras y pedruscos que se asoman de una tierra roja y pobre, ideal para esos vinos de máxima expresión del territorio: "Buscamos intervenir lo mínimo posible en su elaboración y dejar expresar lo más puro de cada cepa y de la tierra que lo guarda", sostiene Gabriel. La Pasada es un viñedo definido por sus tres climas: la influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; la continental de las estribaciones de la Sierra de la Demanda y la luz mediterránea y cálida de la apertura hacia valle del Ebro. Un viñedo excepcional que subraya por sí mismo la filosofía de Queirón. Sus pronunciadas pendientes facilitan la creación de corrientes de aire que favorecen la sanidad de la viña y la amplitud térmica diaria en los meses de verano ofrece al paladar taninos aterciopelados y una equilibrada maduración de sus frutos.

El viñador visionario

Gabriel Pérez se adelantó a los tiempos plantando tempranillo en una zona excepcional por su altura y tuvo la visión de subir a la zona más agreste y alta de Yerga y recuperar una zona antiquísima de viña, de hecho, en las labores de preparación del terreno aparecieron vestigios y raíces de viejas plantaciones de vid en este emblemático lugar. Si Queirón cuenta con este tesoro es gracias a Gabriel, el auténtico viñador visionario, cuando él se decidió a plantar esta viña todo el mundo estaba arrancando viñedo; todo el mundo huía de los pueblos.

Rioja Oriental

El río Ebro desciende en su discurso fluvial hacia el Mediterráneo pero las viñas están cada día más altas sobre las faldas del sistema Ibérico. Las tierras de Alfaro, la sierra de la Hez, la mole magnífica de Yerga -horadada de bodegas como las del peculiar e histórico barrio de bodegas de Quel- donde se asienta Queirón. O Aldeanueva de Ebro, con su inmensa potencia varietal; Grávalos, Tudelilla, desde las curiosas fincas del entorno de La Pedriza, –un auténtico mar de cantos– hasta la impactante bodega medieval aparecida en el yacimiento arqueológico de La Noguera. Ausejo, Alcanadre, la ribera navarra, la zona del castillo de Clavijo y tantos otros espacios de esta subzona de Rioja que ofrecen lo mejor de sí mismos a una filosofía esencial para comprender el vino de la DOCa Rioja en su conjunto, tanto en su tradición, en su evolución como en la importancia que ha tenido históricamente para el coupage de los vinos que han dado fama universal a Rioja en el mundo.

Tradición e historia

La tradición vitivinícola de Rioja nace con la presencia romana y la zona de Rioja Oriental fue pionera en el cultivo de la vid en los terrenos que ahora ocupa la DOCa. El ánfora hallada en Contrebia Leukade (Inestrillas) -datada en el siglo II a.Cdemuestra tanto el consumo como el comercio de vino procedente casi en su mayor parte de las regiones de Campania, Etruria y Falerno en la península itálica. A finales del siglo I a.C se inició el cultivo sistemático en la actual región riojana, con vitivinicultura a gran escala en el Valle del Ebro, Falces, Funes, además de Graccurris Ivlia (Calahorra), Gracurris (Alfaro) o Tritium Magallum (Tricio), tal y como demuestra la multiplicación de representaciones de vides, hojas y uvas sobre objetos cerámicos. Es decir, la viticultura como un medio de vida y riqueza y su unión con otros cultivos como el olivo y el cereal, la trilogía de la Dieta Mediterránea que ya estaba en las márgenes sureñas del Ebro en los orígenes de nuestra era.

La Historia del Rioja se expresó a lo largo de los siglos como una de las vocaciones esenciales de una tierra marcada por dominio árabe, la Reconquista, el Camino de Santiago y el gran impulso de los Monasterios, tanto San Millán de la Cogolla como Tudején y su influencia en La Noguera de Tudelilla, uno de los últimos grandes descubrimientos que demuestran la sintonía de estas zonas del Ebro con el vino y su cultura. Pero no es hasta 1970, con el histórico reglamento del Consejo Regulador, cuando se definen las subzonas de Rioja: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Baja, que recogía los pueblos de la provincia de Logroño situados al este del río Iregua y las localidades navarras que desde siempre han acompañado a La Rioja en su aventura vinícola.

Del cooperativismo a la modernidad

Desde finales de los años cuarenta del siglo pasado comenzaron a fundarse bodegas cooperativas en esta zona, desde la de Quel (1947), pasando por las de Aldeanueva, Arnedo, Ausejo y Alcanadre (1956) hasta la última de Calahorra en 1959. Con el auge del cooperativismo comenzaron a crecer los viñedos en La Rioja Baja: de las 7.700 hectáreas de 1881, hasta las 18.000 de 1960. El nacimiento de estas cooperativas no fue gratuito y tiene mucho que ver con la estructura de propiedad y liderazgo empresarial del conjunto de la DOCa Rioja: los pequeños productores fueron perdiendo fuerza ante los compradores de uva de otras zonas de la región que, cada vez, imponían condiciones más abusivas, por lo que surgió la idea de unirse frente a ellos formando una única bodega. La historia de Rioja Oriental es la historia y los sueños de muchos viticultores que viven por y para su viñedo. Muchos de ellos saltaron de las cooperativas a crear sus primeras marcas, a dibujar la nueva memoria de un territorio casi virgen y desconocido, donde se siente con orgullo que más de la mitad de su producción de uva se haya vendido a las otras dos zonas de Rioja para completar sus vinos y hacer posible el estilo coupage.





Geografía, suelos y clima

La zona de Rioja Oriental está delimitada por el río Leza y la sierra de Cameros (al este del río Iregua), siguiendo la ribera del río Ebro hasta el río Alhama y ocupa los territorios comprendidos entre Logroño y Alfaro, incluyendo los ocho municipios navarros de la orilla izquierda del Río Ebro. Si se realiza un recorrido por Ebro de este a oeste, se puede observar que desde las Conchas de Haro hasta Logroño el cauce adopta un trazado de meandros más o menos encajados en el terreno. A partir de Logroño, el valle se ensancha como si buscara la luz y las superficies se escalonan a ambos lados de lecho. A medida que nos alejamos del río las plataformas presentan más altitud y son más antiguas, tal y como sucede en la zona de Yerga y singularmente en las cumbres de Quel.

El suelo confiere características diferenciadas a un vino y el clima en La Rioja es el aspecto más determinante para su calidad. Pero cada vez es más decisiva la importancia de la altitud respecto a las variaciones climáticas; es decir a la temperatura y la pluviometría.

En Rioja Oriental los viñedos se localizan en un discurrir de alturas que va de extremo a extremo, de norte a sur. De los 300 metros de las parcelas más cercanas al lecho fluvial a los más de 700 metros de altitud de las laderas de las desinencias del Sistema Ibérico que forman la sierra de la Hez y la más oriental de todas, que es la sierra de Yerga. En semejante almazuela de suelos, microclimas y alturas, mezclada con la riqueza varietal y las diferentes tradiciones vitivinícolas de cada pueblo, resulta sencillamente asombrosa la multiplicidad de formas y estilos de vino. Tanto las que ya conocemos como los nuevos proyectos que se han puesto en marcha en los últimos años,

como es el caso de nuestra bodega Queirón, emblema de la zona. Desde el punto de vista físico, en los suelos riojanos destacan una serie de aspectos como la estructura o la forma en la que se disponen sus elementos físicos (arcilla y humus). La combinación suelo-clima del entorno del Rioja ofrece al cultivo de la vid unas condiciones excepcionales para que el fruto llegue a la fase de elaboración en condiciones óptimas. También es muy importante el color del suelo, que viene determinado por la atmósfera y la temperatura más próximas y que, obviamente, tiene una importancia esencial en la maduración de la uva. En la zona de Rioja Oriental los colores del suelo son más claros que en otras zonas porque tienen menos materia orgánica y por lo tanto son menos fértiles y productivos. El color rojizo denota la presencia de arcillas cercanas a la superficie y el color más blanquecino, que atiende a la presencia de altas proporciones de carbonatos, especialmente carbonato cálcico. La pedregosidad es otro factor determinante en los suelos de nuestros viñedos, ya que el contenido de gravas afecta positivamente a la actitud del suelo para el cultivo de la vid y es muy característico de los suelos cultivados con viñedo de terrazas y glacis.

El valle del Ebro presenta características de un clima con ciertos rasgos de continentalización que alcanza su máxima expresión en Rioja Oriental. La zona de Rioja Alta es más atlántica y la oriental más mediterránea, aunque en el caso de los viñedos de Queirón, la altura de los viñedos confiere una expresión muy diferente a los vinos puesto que recibe la insolación mediterránea y la frescura de la altura, con gradientes térmicos mucho más extremos que en las zonas más bajas de valle, lo que ahonda en la profundidad de sus vinos.



Mari Luz y Gabriel junto a sus hijos

La familia Pérez Cuevas, viñadora y pionera

Queirón representa una de las tradiciones más longevas de la unión de una familia con la viticultura en La Rioja. Originarios de Quel, los Pérez Cuevas han sido conocidos desde siempre en el entorno como 'los majos'; de hecho aún queda algún vestigio en la zona como el denominado camino de 'los majos'. Lázaro Pérez, tatarabuelo de la actual generación, cultivaba garnacha y su hija se dedicaba a venderla. La familia llegó a tener un pequeño colmado-bar en Quel, llamado 'Choco', donde se vendía al público el vino que ellos mismos elaboraban en su primitiva bodeguita familiar, situada en pleno casco histórico de la población riojabajeña, justo al lado de una pequeña licorera, otra de las tradiciones históricas de este pueblo de Rioja Oriental.

Gabriel Pérez (Quel, 1947), tras finalizar sus estudios en Bilbao, tomó la decisión de dedicarse en exclusiva al mundo del vino en 1980. Al año siguiente realizó su primera vendimia con uvas procedentes de las 15 hectáreas familiares que tenían en Quel. El resto de uva la adquiría a viticultores del pueblo y la producción no superaba los 60.000 litros. La elaboración la realizaba en un pequeño almacén y, excepto lo que reservaba para el consumo familiar, el resto se vendía a bodegas de otras zonas de Rioja. Cuando Gabriel Pérez fundó Ontañón en 1985 en el conjunto de toda Rioja Oriental apenas existían cuatro bodegas comercializadoras. El resto eran cooperativas municipales alrededor de las cuales se organizaban los pequeños viticultores de cada pueblo para vender sus vinos a las grandes bodegas de otras zonas riojanas.

Gabriel Pérez fundó Ontañón en Quel con su mujer Mari Luz Cuevas por pura convicción en 1985: "Yo sentía que los vinos

«Yo iba al revés del mundo, pero estaba convencido de que ése era mi camino...» Gabriel Pérez

que estábamos elaborando poseían nobleza y finura para mirar de tú a tú a cualquiera y veía cómo aparecían depósitos de una calidad extraordinaria que nos pedían luchar por ellos al precio que fuera porque siempre había alguien que los pagaba para diferenciarnos en el mercado por su enorme personalidad; podían competir con vinos de cualquier otra zona. ¿Por qué no podíamos dar nosotros ese paso y vender los vinos de Quel?"

Otra de las claves en la forja de Ontañón fue la adquisición de viñedo. En aquellos años nadie apostaba por el campo: "Yo iba al revés del mundo, pero estaba convencido de que ése era mi camino. Primero montar mi propia bodega y después contar con mi propia materia prima. Por eso cuando todo el mundo arrancaba viña o la vendía, yo la compraba. Los pueblos se vaciaban y los jóvenes se marchaba a las ciudades". Tras toda una vida en el sector del vino en Rioja y otras denominaciones como Ribera, Rueda y Navarra, en 2010 Gabriel Pérez dio el primer paso para la creación de Queirón, una bodega en Quel, un regreso a sus orígenes en todos los sentidos: viñedo, bodega y vino. "Es mi sueño", confiesa. "La idea de Queirón la empecé a alumbrar alrededor del año 2010. Había estado en muchas bodegas; he construido varias y contaba con un espacio en Quel que reúne todos mis anhelos. Mi memoria, la raíz de mi familia, rodeado de nuestros viñedos, en el Barrio de Bodegas de Quel y en un espacio que era una antigua fábrica de alcoholes. Yo sabía que iba a ser una obra compleja y dura por las propias condiciones del terreno, pero tenía claro que iba a ser una bodega que respetara la filosofía de la elaboración por gravedad de las antiguas bodegas populares del barrio".

LOS VINOS DE QUEIRÓN

La clave de la viticultura de Queirón reside en el máximo respeto al entorno. La sanidad del viñedo y el cuidado y la potenciación de la biodiversidad del ecosistema de viñas de altura en las faldas de la Sierra de Yerga definen la personalidad de los vinos de la bodega. "Nosotros creemos que el vino nos

«Nosotros creemos que el vino nos devuelve la vida que le hemos dado con nuestro esfuerzo» Leticia Pérez Cuevas

devuelve la vida que le hemos dado con nuestro esfuerzo", explica Leticia Pérez Cuevas, responsable de campo, que está convencida de que cada vino refleja el espíritu de lo que nos ofrece cada viña: "Son como un espejo en el que nos reflejamos todos y el viticultor en primer lugar. Ellas te devuelven exactamente lo que les das; son en extremo generosas".

A Leticia le obsesiona practicar una viticultura lo más racional y equilibrada posible. Y pone un ejemplo: "Aportamos exactamente la materia orgánica necesaria para la vid y la cubierta vegetal, limitamos el crecimiento de la planta y no tenemos que despuntar ni realizar operaciones que suponen uso de tractores y emisiones de CO2. De hecho, los elementos nutricionales que aportamos al suelo provienen de mantillo de champiñón y de seta de plantas de compostaje cercanas. De esta forma ayudamos a nuestros vecinos a reciclar ese material y a nuestros suelos con materia orgánica de primera calidad". Queirón en estos momentos ofrece cuatro vinos.

El enólogo Rubén Pérez Cuevas los describe con pasión: "Cada uno de ellos refleja una experiencia que marca el viñedo al que situamos en el centro de todo. Por ejemplo, El



«Cada uno de ellos refleja una experiencia que marca el viñedo al que situamos en el centro de todo» Rubén Pérez Cuevas

Arca, es un vino que expresa un viñedo concreto de menos de una hectárea de garnachas antiquísimas. Es pura fragilidad, cada año es distinto porque describe un terruño concretísimo y muy delicado. Nos emociona Mi Lugar, que es como un diario, una bitácora por varios viñedos de Quel, todos en vaso, cada uno de ellos peculiar, garnachas a seiscientos metros y tempranillos de casi setecientos. Cada viña con su suelo, su exposición, su carácter. Es una almazuela de Quel maravillosa. Amamos este vino porque refleja el alma de nuestro pueblo. Otro esencial en nuestra casa es el Reserva 2011, que es homenaje a Gabriel porque surge de La Pasada y representa la añada en la que comenzó a construir Queirón. Tiene una finura que es pura Rioja y que nos emociona porque nos envuelve; es sedoso en extremo. Además, hemos comenzado una serie a la que llamamos 'Ensayos capitales' y nos hemos lanzado a tumba abierta con un Graciano sin sulfitos, que sorprende porque es rescatar casi del olvido a una variedad emblemática en Rioja pero que siempre ha tenido un papel secundario en las mezclas pero que es puro rock and roll por su vivacidad y su poderío aromático".

QUEIRÓN MI LUGAR



Alegoría de Quel, nuestro pueblo

Mi Lugar es un vino que esculpe el alma de un territorio. Alegoría de un pueblo de Rioja que hunde sus raíces en una tradición remota que retrató el poeta y dramaturgo queleño Manuel Bretón de los Herreros (1796-1873) en un bello romance titulado Mi Lugar:

Quel es su nombre, harto pobre; bien que de dones colmado (...) Minerva allí sus tesoros, Allí sus delicias Baco

Mi Lugar es un homenaje a la tradición viticultora de Quel, ahora recuperada por la bodega Queirón, y también un viaje a cinco minúsculas parcelas situadas en alturas superiores a los 600 metros, de suelos muy pobres, escasamente productivos y con cepas plantadas en vaso. Este vino es una selección de sus mejores uvas, de las garnachas de viñas como El Poeta, La Bartola y La Perdida y el tempranillo de El Arenal y Hoyo Judío. Mi Lugar es adentrarse en la esencia del Valle del Cidacos, uno de los espacios más desconocidos y genuinos de Rioja Oriental, paisajes marcados por convulsiones geológicas que se remontan unos 250 millones de años antes de nuestra era y que definen sistemáticamente los perfiles orográficos y las características de los suelos de estos viñedos.



El viñedo La Perdida, uno de los cinco que participan en el ensamblaje de Mi Lugar.

Elaboración

Mi Lugar se obtiene con las mejores bayas de cada una de las parcelas, ya que se realizan tres niveles de selección. La primera en los propios viñedos, otra de los racimos cuando llegan a la bodega y tras despalillar, la tercera prueba, ésta vez a nivel de grano. Se realiza una maceración pre-fermentativa durante cinco días. El segundo momento es la fermentación, en esta ocasión suave y prolongada en el tiempo (más de 18 días), con temperaturas entre los 22 y los 26°C. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés. Otra de las claves de Mi Lugar son los 18 meses de barrica de altísima calidad, con un 20 por ciento de roble americano y un 80 por ciento de roble francés con diferentes tostados. Todas las barricas son de primer uso. La crianza culmina con otros seis meses en tinas, para ahondar en la calidad de un vino que nace con vocación de excepcional.

Añada 2017

Un año marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril y la sequía de todo el periodo vegetativo. Un año seco en extremo y muy caluroso en verano. Escasísima producción que ofreció frutos de extrema calidad.

¿Qué es un vino de pueblo?

El derecho al uso del municipio en el etiquetado se reconoce desde hace casi 20 años. En concreto, en 1999. Sin embargo, la nueva regulación recientemente aprobada por el Consejo de la Denominación de Origen Calificada Rioja permite dar más visibilidad a estas entidades geográficas.

Los requisitos para poder embotellar con la etiqueta de Vino de Pueblo o de Municipio es que la uva proceda exclusivamente del municipio y que la elaboración, crianza y embotellado también se realice en la misma localidad. Mi Lugar es el primer vino de pueblo de Queirón.

QUEIRÓN ENSAYOS CAPITALES

Monovarietal Graciano Sin Sulfitos

Desafíos en el límite

La línea Ensayos Capitales de Queirón supone elaborar vinos en el límite de la viticultura y la enología, afrontar desafíos y retos que propicien nuevas miradas al futuro desde la tradición y el clasicismo, proyectos que se basan en una mirada distinta al Rioja perfilando una nueva memoria de sensaciones. El primer vino de los Ensayos Capitales se basa en una de las variedades minoritarias por excelencia de Rioja, la graciano, y en un trabajo preciosista y rico de aventura en bodega, ya que en su elaboración se prescinde de la incorporación de los sulfitos para obtener un vino lo más orgánico y natural posible. Un proyecto de investigación en el que se dan la mano la viticultura más exquisita y la enología más avanzada.

Graciano de altura

Este graciano de Rioja nace de una viña situada en Quel, a más de 650 metros de altitud, llamada El Pozo. Tierra muy 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, llamada así por se la 'gracia' del Rioja de los grandes ensamblajes históricos y que apenas ocupa el dos por ciento de todas las viñas plantadas en la Denominación. Uva de escaso ren-

dimiento, buena acidez y esencia de Rioja en su aromática concentración.

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. 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.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma manual y se hace con el día avanzado porque se buscan las horas en las que el sol haya secado las uvas del rocío del amanecer. Una vez recogida la uva, se refrigera en una atmósfera controlada de nitrógeno para evitar la proliferación de microorganismos. (8 a 10 grados durante 24 horas). Para lograr un ambiente de reducción se utiliza el C02 de otras fermentaciones para crear una atmósfera estéril en el depósito de elaboración del graciano. Se despalilla y estruja para dar paso a la fermentación tumultuosa. Tres días después comienza la fermentación maloláctica y ambas se desarrollan en paralelo. La maloláctica culmina 24 horas antes que la alcohólica. La crianza se realiza en barricas nuevas de origen francés y americano (al 50%) de grano



Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Queirón.

extraigo. Permanece ocho meses sin trasiegos para no romper el vacío absoluto.

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. Tras una excelente primavera, 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. Después cesaron las lluvias y dio comienzo un tiempo cálido que propició la recuperación de la masa foliar y los racimos. La maduración discurrió por cauces normales y destacó el mayor peso medio de las bayas debido a las buenas condiciones meteorológicas.

Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Queirón

El enólogo de Queirón, Rubén Pérez Cuevas, explica que con este vino "hay que llevar al límite nuestro conocimiento y nuestras experiencias como viticultores y bodegueros. Es un vino que requiere máxima precisión en todas las labores, desde la viña al trabajo minucioso de la bodega tan-



«La sanidad del viñedo es crucial para este vino»

to por las características del graciano como por todo lo que implica prescindir del sulfuroso". El enólogo subraya que la sanidad en el viñedo es crucial: "Sólo podemos elaborarlo en las añadas concretas que nos garanticen una sanidad total. Además, la vendimia lo determina la madurez y trabajamos con varios métodos para desarrollarla en su momento óptimo".

QUEIRÓN

Reserva 2011



El sueño de Gabriel

El primer vino de Queirón, testimonio de su fundador Gabriel Pérez y tributo al sueño que ha compartido con su familia. En 2011 comenzó a alumbrar la idea de la creación de la bodega Queirón en el histórico Barrio de Bodegas de Quel, un enclave genuino que se da la mano con dos viñedos únicos en su especie, dos viñedos de altura en uno de los extremos orientales de la DOCa Rioja.

Un coupage de dos tesoros. El tempranillo idílico de La Pasada y el graciano profundo de El Pozo. Uvas procedentes de una doble selección, la cúspide de dos viñedos emblemáticos que se citan en un vino que es un canto al clasicismo inmemorial de Rioja. Elegancia, finura, emoción. Fermentaciones muy suaves y maduraciones largas. La tradición reposada en el silencio de la nueva bodega y la afinación extrema de 36 meses en botella.

Dos viñedos de altura

Las cepas que conforman el vino Queirón Reserva 2011 se encuentran en dos viñedos icónicos de la familia Pérez Cuevas en Quel, dos viñedos que se encaraman en las faldas de Monte Yerga y Peña Isasa hasta llegar a la altura límite de cultivo de 790 metros de La Pasada, que aporta el tempranillo; y los 650 de El Pozo, que ofrece el graciano, las dos variedades



Gabriel Pérez, fundador de Queirón.

que configuran un coupage que confiere identidad y alma al vino.

La Pasada es un viñedo situado en la zona más agreste de la sierra de Yerga en la que hace más de treinta años Gabriel Pérez plantó tempranillo en un espacio excepcional por su altura y en el que se concita la confluencia absoluta de los tres climas que definen la Rioja de los vinos. La influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; la continental de las estribaciones de la Sierra de la Demanda y la luz mediterránea y cálida de la apertura hacia el valle del Ebro. Un viñedo con tres climas que explica por sí mismo la filosofía de Queirón.

Por su parte, El Pozo se sitúa por debajo de La Pasada, entre los parajes de La Rad y Hoyo Judío, y contiene un buen número de microparcelas de las que sólo se seleccionan las más privilegiadas. Su tierra es muy pobre, principalmente arenosa, con alguna arcilla y constante presencia de cantos de río tan característicos de los suelos queleños.

Elaboración

La vendimia se extendió hasta finales de octubre y se realizó de forma manual siempre a primera hora de la mañana en cajas de 10 kilos. En el viñedo se realizó la primera selección de los mejores racimos y se conservaron en frío a 4°C durante 24 horas antes de proceder con la elaboración.

Se realizó una maceración prefermentativa durante cinco días con temperaturas inferiores a 5°C. Fermentación con una maceración muy larga (más de 18 días) a temperatura controlada entre los 22°C y 26°C. Maduración de 24 meses en barrica nueva de grano extrafino. 70% de roble francés y 30% de roble americano, con diferentes tostados que aportaron complejidad al vino. Posteriormente, Queirón Reserva permaneció más de 36 meses en botella a la temperatura y humedad natural del calado subterráneo de la bodega.

Añada 2011

Esta añada, calificada como Excelente por el Consejo Regulador, se caracterizó por la calidez de la primavera y el verano y por la escasez de precipitaciones. El viñedo apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades y mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el final del ciclo. La producción fue moderada y las condiciones climatológicas permitieron alargar el estado óptimo de maduración de las uvas y seleccionar con absoluto mimo las parcelas de La Pasada y El Pozo que ofrecieron los mejores frutos para el primer vino de Queirón.

28____

QUEIRÓN EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR



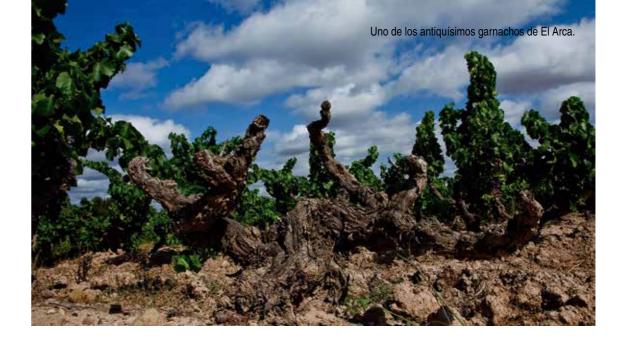
Un viaje ancestral Monovarietal de garnacha

Queirón El Arca 2017 es el primer vino de Viñedo Singular de Queirón. Es un vino único que representa la esencia de uno de los terruños más genuinos de la viticultura ancestral de Rioja, El Arca, una finca de garnacha de menos de una hectárea situada en el extremo norte del castillo de Quel de la que ya se tienen datos en 1892. Menos de una hectárea, apenas dos mil cepas y una producción tan escasa que en la añada de 2017 quedó en 1.947 botellas. Pura esencia, fotografía absoluta de un pequeño majuelo que lleva tres siglos produciendo un vino excelso y que tiene la virtud de sorprender en cada añada porque nunca es igual y siempre es un misterio.

El suelo de El Arca también es un pequeño universo, una amalgama de arenas con limos y diversos planos arcillosos, minúsculos pero perceptibles, que confieren la personalidad de un terreno pobre en extremo pero esencial para producir vinos únicos, vinos que se aferran a la memoria y perduran en el alma.

Vendimia

Se realiza a mano con el fin de proteger cada racimo y para seleccionar sólo los mejores dependiendo de los IPT (Índice de Polifenoles Totales) de la uva. Se comienza con las primeras



luces del día y los racimos se introducen en cajas de 15 kilos para llevarlas inmediatamente a la bodega.

Elaboración

Tras una noche en cámara a 12 grados, se seleccionan de nuevo, se despalillan y se introducen las uvas en barricas de roble americano. Se realiza un suave pisado de algunas de ellas para liberar una pequeña cantidad de mosto y consequir una semi-maceración carbónica, potenciar la intensidad aromática y el aumento de la cesión de taninos y antocianos. Con las uvas en las barricas ya cerradas, comienza la fermentación con levaduras del viñedo. Tras esta primera fermentación (que se extiende durante diez o doce días), se sangra el vino y se le vuelve a introducir de nuevo en barricas, en esta ocasión en de roble francés de primer año y con diferentes tostados para que culmine su primera fermentación. Cuando termina, se trasiegan las barricas, se homogeneiza y se vuelve a introducir en barricas para que realice la maloláctica. Permanece de cinco a siete meses con sus propias lías. Tras el descube, se introduce el vino en depósitos de hormigón con forma de huevo durante veinte meses hasta su embotellado.

Añada 2017

Un año marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril y la

sequía de todo el periodo vegetativo. Un año seco en extremo y muy caluroso en verano. Escasísima producción que en el caso de El Arca se unió a bayas de extrema calidad.

¿Qué es un vino de Viñedo Singular?

Queirón El Arca es nuestro primer vino englobado en esta nueva categoría del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, que consiste en una estratificación de los viñedos más especiales de la DOCa Rioja, que deben tener una edad mínima de 35 años y que son calificados como tales por el Ministerio de Agricultura. Este vino se somete una doble y exigente calificación antes de salir al mercado. La primera de ella tras la fermentación y la segunda 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. Este comité de cata y evaluación está 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.

EST. MMXI

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES

QUEL · RIOJA · ESPAÑA

QUEIRON.ES

