

QUEIRÓN  
ENSAYOS  
CAPITALES

3

EST. MMXI  
ASOLEAO

2020

RIOJA  
Denominación de Origen Calificada  
Rioja Oriental  
VINO DE QUEL

VIÑEDOS EN ALTURA

6.987 BOT.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CON CARÁCTER EXPLORATORIO  
EN PRO DE UNA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE Y RACIONAL

## UN VINO DE RIOJA MECIDO POR EL SOL

Queirón presenta su Ensayos Capitaless No3, un monovarietal de tempranillo de altura en el que incorpora la ancestral técnica del asoleo de las uvas

El equipo enológico de la bodega Queirón no para, no se conforma. Reflexiona y busca. Sueña y materializa sus ideas navegando entre la innovación y la reinterpretación de la tradición. Lo de ahora y lo de siempre. En este contexto surge Ensayos Capitaless No3, un monovarietal de tempranillo de altura de nuestra viña de La Pasada (en las cresterías de la Sierra de Yerga) mecido por los rayos del sol más allá de la vendimia. Un estilo nuevo de elaboración en Rioja que brota de la inspiración en la tradición queleña de la pasificación de sus ciruelas claudias que se asolean sobre cañizos. “Todo el mundo en su casa tiene aquí los cañizos para deshidratar las ciruelas. En nuestros campos se mezclan las viñas con las parcelas de ciruelos y se nos ocurrió utilizar la técnica del asoleo tradicional de esta fruta que se convierte en pasa para hacerlo con nuestras uvas y buscar la concentración y la depuración máxima de las sensaciones del vino en la boca, en la nariz, en los ojos”, explica el enólogo de Queirón, Rubén Pérez Cuevas.

### ANCESTRAL

El asoleo es una práctica ancestral de sobremaduración de las uvas por exposición directa al sol de los racimos tendidos al aire libre que propicia una deshidratación parcial y en la que se mantiene la integridad de las bayas que evolucionan en su concentración sin sufrir podredumbres. En el Marco

de Jerez, el asoleo se realiza históricamente exponiendo al sol los racimos cortados sobre esteras de diferentes formas y materiales, siendo lo más clásico el empleo de los redores o esterillas de esparto de forma circular. “En Quel, el asoleo lo realizamos sobre cañizos antiguos que se emplean para pasificar las ciruelas, en el que los racimos los extendemos de forma muy cuidadosa tras la vendimia manual. Cada día les damos la vuelta para que la incidencia de los rayos de sol sobre los granos de uva sea lo más homogénea posible”, subraya Rubén.

VIÑEDOS EN ALTURA

6.987 BOT.

### El asoleo y la elaboración del Ensayos Capitaless nº 3

La vendimia manual se llevó a cabo el nueve de octubre del año 2020 y se realizó en el momento óptimo de madurez fenólica. A continuación, los racimos se extendieron sobre cañizos con el fin de que se asolearan durante unos cinco días, todo ello con la finalidad de aumentar la concentración y estructura en el futuro vino. Buscamos la máxima concentración y las uvas durante este proceso pueden perder entre el 7% y el 10% de su peso como consecuencia de la deshidratación. Una vez culminado el asoleo, las uvas se trasladaron en cajas a la bodega Queirón,



en la que se realiza una selección manual a nivel de racimo, se despalilló, y se volvieron a seleccionar, esta vez a nivel de grano. Se estrujaron ligeramente antes de comenzar a fermentar en barricas abiertas.

### CONCENTRACIÓN

La fermentación alcohólica se extendió durante unos 12 días y como consecuencia de la deshidratación de las uvas, conseguimos un mayor grado alcohólico (debido a la pérdida de agua) y una gran concentración porque es mucho mayor la relación entre la cantidad de mosto y los hollejos con los que está en contacto. Durante la maceración se realizaron bazuqueos diarios para lograr una mayor cesión de taninos y color. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se descubó y se trasegó el vino a barricas de roble americano de primer uso para que realizara la fermentación maloláctica. Cuando culminó, el vino fue trasegado para eliminar las lías más gruesas, y después se introdujo en barricas de roble francés seleccionadas especialmente para comenzar el proceso de crianza y afinado durante cinco meses, previo a su embotellado.

### ¿QUÉ SON LOS ENSAYOS CAPITALES?

Estamos ante la línea más divertida, arriesgada y curiosa de Queirón. Vinos efímeros que buscan situarse en el precipicio de la innovación, vinos que nacen y mueren con ellos mismos, pero que abren un camino, que configuran la línea más innovadora de nuestra bodega. Comenzamos con una variedad minoritaria. El graciano. Con la que se hizo el número 1. Sin sulfitos aña-

didos. Riesgo en viticultura y enología con fermentaciones paralelas (alcohólica y maloláctica). El número 2 fue el primer vino blanco de Queirón. Además, con la mutación natural del tempranillo acontecida a finales del siglo pasado en un pueblo de Rioja Oriental. Elaboración peculiar con una primera parte de la fermentación en depósito de acero inoxidable para culmi-

nar en barrica. Y después, sólo con el mosto lágrima, maloláctica en barrica y afinado en tinaja de barro. Ahora llega el tempranillo asoleado de un viñedo sito a más de 800 metros de altura con viñas de más de treinta años. Un nuevo reto al que le esperan ya nuevos desafíos en los próximos meses. años. Un nuevo reto al que le esperan ya nuevos desafíos en los próximos meses.



## RUBÉN, EL ENÓLOGO

“Queríamos unir el vino de Quel a una tradición que se hunde en la memoria de nuestro pueblo. Fusionar la técnica de la maduración de las ciruelas con el mundo del vino. La práctica del asoleo es muy antigua en la enología y creemos que es muy bonito traerla a Rioja con un concepto en el que se dan la mano la tradición y la innovación”.

**-¿Enológicamente, qué destaca de este asoleo?**

-Buscamos la concentración natural sin interferir en la uva. Que sea el sol el que propicie una deshidratación controlada para lograr que la transferencia aromática sea más profunda, más elevada, más sutil. El tempranillo de La Pasada es tardío, se cocina a fuego lento porque el ciclo es mayor. Con el asoleo logramos más profundidad, más hondura en el vino.

**-¿Cómo es el vino?**

-Tiene una profundidad y una largura en boca que nos ha sorprendido, que nos ha emocionado. La Pasada es una finca única, por su altura, por su suelo pobre y por la frescura de los vinos que nos ofrece. Ahora, con el asoleo nos ofrece una nueva versión de ella misma.

**-¿Es un vino gastronómico?**

-Sin duda. Es un vino que sorprende por su estructura, por su acidez, porque realiza una lectura nueva de uno de los territorios de La Rioja de los vinos más sorprendentes.

## La técnica del Asoleo en La Pasada

Cuando Rubén Pérez Cuevas y su equipo se decantaron por el asoleo de las uvas de La Pasada, buscaron un espacio en el viñedo para colocar los cañizos. Esta viña posee una orografía extraordinariamente

rica, con lomitos de montaña y pequeñas praderas donde poner los cañizos con unos apoyos en peanas para que las bayas no tuvieran el más mínimo contacto con el suelo. Los cañizos se configuran como

un conjunto de cañas dispuestas paralelamente y amarradas entre sí. Se han utilizado desde tiempo inmemorial como cubiertas, techos o empalizadas. La caña es un material muy longevo, resistente a la humedad y a la intemperie. La caña es una planta semejante

al bambú, del que se diferencia porque de cada nudo sale una única hoja que envaina el tallo. Un aislante natural conocido en los pueblos de La Rioja que confiere a la elaboración un nexo con la cultura tradicional de las gentes del Valle del Cidacos.

ELABORADO POR EL MÉTODO TRADICIONAL DE GRAVEDAD Edición Especial Limitada

## COSECHA 2020

Un año complejo en el campo riojano. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas, propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

## VITICULTURA EXTREMA

Este vino se elabora exclusivamente con uvas de un terruño concreto de La Pasada, una viña que se sitúa en la zona de límite de cultivo en lo alto de las laderas del Monte Yerga, en Quel; entre los 810 m y los 720 m de altitud, con un desnivel de 70 metros y pendientes de más del 30 por ciento en algunas zonas. La tierra se estratifica pasando de una superficie arenosa con arenisca y piedra gruesa seguida de moles de arcillas viejas y de planos calcáreos que permiten que las raíces se desarrollen en profundidad buscando el agua y capas profundas más arcillosas que mantienen la humedad en los cálidos días de verano. Textura del suelo: Franco-arenosa (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla).

## ENSAYOS CAPITALES Nº 3 ASOLEAO

DEFINICIÓN RAE: TENER ALGO AL SOL POR ALGÚN TIEMPO

Lo que dicen los sumilleres y cocineros consultados sobre la idea del ASOLEAO para nuestro Ensayos Capitaless nº 3.

**Chefe Paniego, ECHAURREN (MICHELIN):**

“Es una historia maravillosa. Cuando me acerco a una mesa a proponer un vino necesito dar un paso más allá, ser capaz de contar una historia. Y ser un vino asoleado supone un relato nuevo. Algo diferente. Me encanta”.

**Carlos Echapresto, VENTA MONCALVILLO (MICHELIN):**

“No hay nada remotamente parecido en Rioja; lo que define al vino es el asoleado al que se somete a las uvas tras la vendimia y antes de su elaboración. Además, supone un guiño a Jerez,

a su cultura impresionante de vinos”.

**Ernesto Jesús Cruz, ÍKARO (MICHELIN):**

“Me impresionó mucho el primer Ensayos Capitaless. Lo que nos contáis ahora de un vino asoleado me parece impresionante. Soy andaluz, amo la cultura de los vinos de Jerez y que una bodega de Rioja se inspire en una elaboración de mi tierra me parece algo impresionante. Adelante con el nombre”.

**Jorge, sumiller de LUMBRE:** “Me encanta el nombre porque encierra muchas ideas para poder contar en la mesa a los clientes”.

Otras dos personas a las que les hemos cuestionado sobre el Asoleado es a **Félix Jiménez, el cocinero de KIRO SUSHI (MICHELIN)**, que explicó que el nombre le parecía muy sugerente y que este tipo de elaboración tan especial es un gran argumento para que encuentre su sitio en las cartas de los restaurantes.

**Fernando Sáenz, heladero de DELLA SERA,** también subraya el hecho de lo importante que es elaborar productos genuinos como resultado de una inquietud y de una búsqueda. El nombre, además, me parece precioso.

### CATA

**Color:** Intenso, picota negra, capa muy densa e impenetrable, brillante.

**Aroma:** Complejo, muchísima fruta negra muy madura (ciruela roja madura, moras, picotas) con toques de madera muy fina (pimienta, hoja de tabaco, regaliz).

**Boca:** Potente, muy largo, con mucho peso, excelente acidez, taninos maduros.

**Grado alcohólico:** 14,5 %

### PRODUCCIÓN

Número de botellas: 6.987

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

Se aconseja consumir de 16°C a 18°C

**POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA**

Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, tiene vocación de perdurar en el tiempo.

## LOS ENSAYOS CAPITALES DESAFÍOS EN EL LÍMITE

### Nº1 GRACIANO SIN SULFITOS

Un prodigioso trabajo de viticultura y enología. Graciano, una casta minoritaria en Rioja, fermentación alcohólica y maloláctica en paralelo. Sanidad absoluta en viñedo y precisión en todos los procesos de elaboración.

### Nº2 TEMPRANILLO BLANCO. ‘LAGRIMA EN TINAJA’

Una producción limitada de un tempranillo blanco de un viñedo propio de Quel a casi 600 metros, con el que el enólogo da una vuelta a la versatilidad de blancos de Rioja jugando con una ligera oxidación, con la maceración con sus hollejos y una leve crianza, tanto en tinaja como en barrica.