

Libros llenos de experiencias

POR LOS CAMINOS DEL EBRO
MANUEL RUIZ HERNÁNDEZ

Consecuentemente, a la intención de dedicarnos a los estudios en vitivinicultura, debería seguir la publicación de libros. Así que hemos editado catorce aunque aquí exponemos la peripetia de los más significativos, a través de fechas.

1978. Hasta entonces tan sólo habíamos publicado artículos técnicos monográficos. Ese año reunimos una veintena de ellos y los estructuramos como libro bajo el título 'Estudios sobre el vino de Rioja'. Ha quedado como referencia.

1989. La bodega La Rioja Alta de Haro nos pidió texto para un libro, en colaboración con el fotógrafo Sigfrido Koch. El título fue 'Cien años de La Rioja Alta'. Tuvo éxito y, a partir de entonces, ya fueron editores los que buscaron nuestra colaboración. Nos comprometimos con la Editorial Madrid Vicente de la capital del país, con la que desarrollamos libros monográficos.

1991. Publicamos 'Vinificación en tinto', basado en nuestras experiencias en cooperativas. Suscitó interés y sorpresa pues no era normal en España un libro sustentado en las experiencias técnicas personales. Y, como para prepararlo estudiamos la estructura de libros de otros autores, ya decidimos no basarnos más que en nuestros cuadernos de campo, de observaciones y de experiencias provocadas.

1995. Saltó a la luz 'La cata y el conocimiento de los vinos', con dos intenciones claras. La primera, que el agricultor elaborador conociese la calidad de los vinos que vendía. Y, segunda, que el consumidor premiasse con su compra los vinos embotellados en base a cali-

dad por él detectada y en el reconocimiento, por la cata, del esfuerzo en viña y bodega.

2001. Publicamos 'Las variedades de vid y su valor enológico'. Dirigido a enólogos, pues el éxito en grandes vinificaciones reside en aplicar una metodología basada en las características de uvas de la variedad dominante. No vale hacer vinificación estándar cuando el 'sombbrero' de vinificación en tempranillo alcanza pH 4,2, mientras que en garnacha o mazuelo no pasa de 3,6.

A pesar de este libro, la enología sigue una ruta, en fermentación, de aditivos, más que de conocimiento de la uva.

2002. Ese año salió de imprenta 'La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitivinícola'. Pusimos en él especial

interés pues éramos conscientes de que situábamos a Rioja en primera línea técnica. Se nos ha dicho, de fuera de España, que "está muy bien". Tal era nuestra intención. Creemos que ninguna otra región mundial tiene un tratado tan concreto de la crianza del vino tinto.

2004. Fue el año de la edición del 'Tratado de vinificación en tinto' que encierra toda nuestras experiencias en esta materia con detalles minuciosos sobre la dinámica de levaduras y bacterias. Para algún amigo castizo "encierra muchas cosas que no se aprenden en la Universidad".

La publicación de estos libros arranca de aceptar dos retos tópicos que encontramos en Rioja, en 1960, cuando llegamos en la tarde del 13 de noviembre.

Ya entonces oímos: "Los vinos de la comarca de Haro son 'chilindrines' y los vinos de la Sonsierra y los de Rioja Alavesa no sirven para envejecer. Entramos enseguida al trapo y desterramos los dos tópicos aportando las razones científicas de uno y otro. Hoy ya nadie sostiene tales dogmas que venían desde el siglo XVIII. Los vinos de Haro pasaron a ser los mejores y los de la Sonsierra y los de Rioja ya se envejecen con facilidad. Todo residía en desconocimiento de la microbiología zonal.

Todos estos libros están en las tres grandes líneas de nuestra actuación vitivinícola.

Primero, teoría oxidásica. Tan sólo sirven para envejecer los vinos de uvas con bajo contenido en tirosinasa.

Segundo, teoría infectiva selectiva. Las levaduras de las viñas no siguen normas geográficas. Son una población heterogénea que, una vez rota la uva, contamina todos los mostos. Estos, en base a su composición diferencial, ejercen una selección en pocas horas.

Tercero, teoría de las semillas. El número de semillas de la baya es exponente directo de fertilidad del suelo de la viña y es exponente directo de baja calidad de la uva para vino tinto.

Todos los volúmenes siguen las tres grandes líneas de trabajo de nuestra actuación vitivinícola



Entrega del primer premio a la compañía madrileña. EL CORREO

Tribueña gana con 'Los ojos de Raquel Meller' el Garnacha

El premio del público fue concedido, 'es aequo', a la compañía madrileña y al grupo Las Niñas de Cádiz por la propuesta 'El viento es sagrado'

EL CORREO

HARO. Cierre del Certamen Nacional de Teatro Garnacha de Rioja y cuadro de honor, tras la valoración que el jurado hizo de los montajes incluidos en la fase profesional y el público de los presentados a concurso en la sección amateur.

La Sala Tribueña de Madrid ganó la fase oficial con la obra 'Por los Ojos de Raquel Meller', superando a Teatro Clásico de Sevilla, que presentó el montaje 'Romeo y Julieta'; Teatro de Pando, que fue nominado por 'Marta la piadosa', y La Teta Calva que optaba con la obra 'El Muro' al máximo galardón de la cita, dotado con 24.000 euros que cubren el pago de las dos representaciones

que harán el próximo año en el circuito regional.

El Premic del Público fue otorgado, 'ex aequo', a las compañías Las Niñas de Cádiz por 'El Viento es salvaje' y Tribueña, ganadora de esta última edición del certamen jarrero. 'Por los Ojos de Raquel Meller' se hizo también con el Premio a la Mejor Dirección, por el trabajo de Hugo Pérez de la Pica.

El premio a la mejor actriz principal fue concedido a Cristina Charro por su interpretación del papel de Sandra en la obra 'Días de Vino y Rosas' de ADN Teatro y su compañero de reparto Marcial Álvarez fue considerado el mejor actor principal por la interpretación del papel de Luis en ese mismo montaje.

En la sección de grupos aficionados el primer premio fue concedido al musical 'Shala Kabula' de la compañía Musicales 3 C, el segundo para 'La Indagación', de La Lengua Teatro, y el tercero para 'La Viña', de Paraskenia Teatro.

EL SUEÑO DE BEETHOVEN SE HACE REALIDAD EN

ciudadmusica.org

Portal realizado por personas discapacitadas.
Colabora para que NO PIERDAN SU TRABAJO



Ayúdale Caminar

ENVÍA AYUDA AL 28003

SMS SOLIDARIO

