

Julio Sáenz Fernández, evolución sin revolución

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: ARCHIVO

Tradición e innovación es un mantra muy extendido entre los que quieren que sus productos sean identificados con lo mejor de su reputación y las bondades de su adaptación a las nuevas demandas de los consumidores. Sin embargo, hay lugares en los que este extendido aserto adquiere otra dimensión, un relieve histórico que acentúa las virtudes del trabajo de décadas y relativiza las nuevas ideas que siempre deben acompañar a cualquier proyecto empresarial. Ese lugar es el Barrio de la Estación de Haro, donde se guardan las esencias de los grandes vinos riojanos, reservas y grandes reservas y en el que, sin embargo, paso a paso, se va dando entrada a algunas novedades que en ningún caso desvirtúan el legado histórico.

Uno de esos guardianes de las esencias, comprometido a su vez con los nuevos tiempos, es Julio Sáenz Fernández (Santo Domingo de la Calzada, 1966). Licenciado en Farmacia por la Universidad de Salamanca (1985-1991) se incorporó en enero de 1996 a la nómina de Bodegas La Rioja Alta, S.A. como responsable de control de calidad. Previamente, del 93 al 95, realizó un máster de Viticultura y Enología. Sin antecedentes familiares, Julio afirma que su llegada a la enología se produjo por su afición al mundo del vino y al paralelismo y las similitudes que se dan en muchas asignaturas de ambas carreras.

Mientras desarrolló su trabajo en el departamento de Calidad, Julio Sáenz también colaboró con el anterior enólogo, José Gallego, sobre todo en otra bodega del grupo, Torre de Oña, en la Rioja Alavesa. Actualmente el grupo La Rioja Alta, S.A cuenta con bodegas en Haro, Párganos (Torre de Oña), Ribera del Duero (Bodegas y Viñedos Áster) y Rías Baixasa (Lagara de Fornelos).

En 2005 asumió la dirección técnica del grupo. En la actualidad el departamento técnico de La Rioja Alta, S.A. está integrado por ocho personas, cuatro enólogos y cuatro técnicos de laboratorio. La filosofía del grupo en La Rioja Alta, apunta Julio Sáenz, es mantener viva la tipología de vinos muy clásicos, “aunque esto no significa hacer los mismos vinos que hace 40 años. Estamos en un proceso de

constante mejora y evolución de nuestros vinos adaptándolos a los nuevos tiempos”. Sáenz explica que los vinos clásicos “no solo están pensados para ser consumidos ahora mismo, sino para una larga guarda”. “Para nosotros”, añade, “es muy importante que los vinos aguanten bien el paso del tiempo, es más, que mejoren al hacerse mayores. Buscamos la complejidad y la elegancia, a la vez que la facilidad de beber y la suavidad de todo vino clásico. No buscamos tanto la potencia como la sofisticación”. Para encontrar vinos más modernos hay que asomarse a Torre de Oña y Bodegas Áster. Allí, se busca más la expresión de la fruta, “son los auténticos vinos de *terroir* del grupo La Rioja Alta, S.A.”.

Su mayor satisfacción desde que dirige el equipo técnico de La Rioja Alta, S.A. es haber readaptado los vinos a la situación actual sin que pierdan su espíritu. “Han cambiado”, explica, “las primeras impresiones, colores más vivos, aromas y sabores más frescos, más vivaces y menos maderizados pero manteniendo en boca la identidad de cada marca. Hemos sabido evolucionar, no revolucionar”.

“La demanda de los vinos de reserva y gran reserva en los mercados internacionales es tremenda, y lo que ocurre en el mercado internacional no tarda en trasladarse al mercado nacional. Estamos viviendo una vuelta a los vinos clásicos”, dice Sáenz a las puertas del lanzamiento en septiembre del Gran Reserva Viña Arana 2012.

Entre sus vinos predilectos, extrae rápidamente del recuerdo el Gran Reserva 904 de la cosecha del 97. “Se trata de añadas difíciles que te dan esas agradables sorpresas, un vino que mantiene la frescura, elegancia y complejidad de aromas año tras año”.

Todos los vinos que elabora y comercializa el grupo La Rioja Alta, S.A. -alrededor de 2.400.000 botellas al año- proceden de viñedos propios. En total, la empresa cuenta con 450 hectáreas en la Rioja Alta, 63 en Torre de Oña, 77 en Ribera del Duero y 92 en Rías Baixas. El parque de barricas es de 30.000 unidades, todas de roble americano fabricados por ellos mismos.



El enólogo Julio Sáenz Fernández director técnico del Grupo La Rioja Alta, S.A..

GRUPO
La Rioja Alta, S.A.



Julio Sáenz Fernández

La elegancia de lo clásico

🔗 ÁSTER FINCA EL OTERO 2014

DO: Ribera del Duero.

Variedad: 100% tinta del país - Finca El Otero en Anguix (Bu).

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración y crianza: vendimia a primera hora y maceración prefermentativa natural en frío durante ocho días para fermentar espontáneamente, después, a lo largo de 15 días. A continuación, tres meses en barricas de roble francés nuevo para completar la fermentación maloláctica con un *battonage* semanal de las lías. Posterior selección de las mejores barricas para envejecer en roble francés nuevo durante 16 meses, con dos trasiegos por el método tradicional. Vino embotellado en junio de 2016.

Nota de cata: color cereza picota negra, intenso, de capa muy alta con borde granate, limpio. Nariz penetrante, con aromas de frutas negras compotadas, recuerdos de sotobosque, anisados y especiados, con notas de bollería, grano de café, tofe, moca y regaliz negro. Acidez y alcohol equilibrados, con unos maduros y elegantes taninos que nos regalan un paso de boca potente y amable. Amplio retrogusto, en el que las notas de regaliz negro, la compota de fruta y el tofe dejan un inolvidable recuerdo.

🔗 MARTELO 2014

DOC: Rioja.

Variedad: 95% tempranillo y 5% mazuelo, garnacha y viura.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración y crianza: recolección en cajas de 20 kg que son refrigeradas, en bodega, hasta alcanzar los 4°C. Tras su despallado y estrujado, encubado durante nueve días a menos de 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío. Tras la fermentación alcohólica, se completó la fermentación maloláctica durante 96 días en barrica de roble americano y francés nuevo, con *battonage* semanal. Crianza de 24 meses con cuatro trasiegos por el método tradicional. Se embotelló en julio de 2017.

Nota de cata: intenso color rojo rubí, limpio y brillante, con borde granate. Gran intensidad de matices de frutas rojas, frambuesas, cereza y arándano rojo, que envuelven las notas balsámicas y especiadas de la crianza: vainilla, regaliz, chocolate negro y clavo. En boca destaca por su frescura y equilibrio, amable acidez, con taninos grasos y sedosos que le otorgan una buena estructura y paso de boca. Su retrogusto, equilibrado y largo, se marcará con gran persistencia con el tiempo en botella.



✂ VIÑA ARANA GRAN RESERVA 2012

DOC: Rioja.

Variedad: 95% tempranillo y 5% graciano.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Elaboración y crianza: fermentación alcohólica en depósitos (16 días para el tempranillo y 18 para el graciano) y fermentación maloláctica de forma natural. Desde marzo de 2013 los vinos seleccionados pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de tres años. Durante su crianza de tres años, trasiego por el método tradicional cada seis meses. En marzo de 2016 se realizó el último *coupage*, mezclándose ambas variedades hasta alcanzar su magnífico equilibrio.

Nota de cata: pese a la sequía de la añada, las lluvias de finales de septiembre influyeron muy positivamente en los viñedos, con una perfecta maduración de las bayas. La uva entró en bodega en magnífico estado y con excelente equilibrio entre alcohol y polifenoles, lo que alumbró vinos de gran calidad, con buena estructura polifenólica y magnífica tipicidad aromática, factores claves para la guarda y determinantes en la decisión de elaborar el primer Viña Arana Gran Reserva de la historia.

✂ GRAN RESERVA 890 2005 SELEC. ESPECIAL

DOC: Rioja.

Variedad: 95% tempranillo, 3% graciano, 2% mazuelo.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Elaboración y crianza: tras el suave despallado y estrujado, los vinos realizaron pausadamente las fermentaciones. Después, los mejores lotes pasaron a bodega para su crianza a lo largo de seis años con 10 trasiegos tradicionales, durante las que hubo nuevas selecciones que limitaron el *coupage* definitivo a tan solo 199 barricas. Embotellado en marzo de 2012 (57.036 botellas de ¾ y 1.312 magnums). Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, el vino no fue filtrado.

Nota de cata: color rojo rubí con un incipiente borde teja. Su aroma es clásico, intenso, con notas de cuero curado, compotas de ciruelas y pasas, tabaco y especias dulces, vainilla y chocolate negro. Su paso por boca es elegante, maduro y complejo. Destaca su estructura así como su acidez equilibrada y sus sedosos taninos. Sobresale su clásico *bouquet* de Rioja, amplio, complejo, de redondo y elegante final. Un Gran Reserva 890 con un magnífico presente y un prometedor futuro.