



*Vivanco*  
**LA ISLA**  
VIÑEDO SINGULAR  
PIE FRANCO  
2019

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



INFORME RIOJA  
**TIM ATKIN**  
94 PUNTOS

## Historia de un lugar

*La primera vez que me acerqué a aquellas parcelas corría el año 2000. Las vendimias estaban a punto de empezar. Habíamos recibido una llamada de un afamado viticultor y bodeguero francés que quería vender dos parcelas que había cultivado hasta la fecha en un paraje de Briones desconocido para mí. Se llamaba La Isla, según nos comentaron. Recibía ese nombre por encontrarse aislado, casi escondido, al nordeste del pueblo. Acompañado de mi padre, bajamos una cuesta muy pronunciada por un camino enrevesado y cruzamos la vía del tren sin perder de vista el paisaje que se abría paso frente a nosotros: de frente, al norte, la silueta de San Vicente y la Sierra de Cantabria. Al oeste, la torre de la iglesia de Briones y, al este, el Castillo de Davalillo dominando ya desde San Asensio.*



*Nos bajamos del coche y el sonido cambió completamente. Casi no se escuchaba nada. Tan solo el discurrir del río Ebro que se hundía en la profundidad de la arboleda. Allí había dos parcelas, una enfrente de la otra y plantadas en 1973, con un camino como separación. Una, de orientación norte-sur, un vaso mayoritariamente de Viura que sobrevivía a la filoxera sin portainjerto, en Pie Franco, por la composición tan particular de su suelo. La otra, transversal a la anterior, de oeste a este y mayoritariamente Tempranillo, se elevaba sobre un emparrado pretérito, de los primeros que habían llegado a Rioja con la intención de mejorar la superficie foliar expuesta y con él la maduración y aireación del racimo. Al probar su uva, ésta se mostraba tersa y crujiente, con una frescura y maduración que era muy difícil conseguir por aquel entonces. Mientras, la Viura tenía un sabor especial, mostrando esa conexión directa del suelo con la vinífera en una complejidad excepcional.*

*Fue un flechazo casi instantáneo, sobrecogido por un paisaje al atardecer de finales de septiembre. Cerré la puerta del coche, miré a mi padre y le dije. “Este lugar se merece un vino”. Y, desde entonces, no paré de pensar en él.*

*20 años después y, tras muchas vendimias de conocimiento y aprendizaje sobre estas dos parcelas, mi sueño (y el de mi padre) se ha hecho, por fin, realidad. Dos vinos que cuentan aquel mi primer viaje a este lugar mágico llamado LA ISLA.*

  
Rafael Vivanco

# ¿QUÉ ES UN VIÑEDO SINGULAR?

La categoría de Viñedo Singular fue aprobada en 2017 por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja con el objetivo de dar visibilidad a vinos procedentes de una única parcela situada en un paraje de calidad. Ocupa la primera posición en la pirámide de valor que categoriza el origen y el valor de los vinos que se producen dentro de la denominación, siendo el equivalente a los vinos de finca o *grand cru* de otros países.

La categoría de Viñedo Singular es la que tiene la normativa más exigente y cualitativa de todas, que resumimos a continuación.

## Requisitos

1. Uva procedente exclusivamente de parcelas que constituyan el Viñedo Singular.
2. Viñedo viejo: mínimo 35 años.
3. Producción máxima: 5.000 kg/ha en variedades tintas y 6.922 kg/ha en variedades blancas.
4. Rendimiento máximo: 65 litros de vino por cada 100 kg de uva.
5. El Viñedo Singular debe estar equilibrado y tener un vigor limitado. Durante el periodo de maduración de la uva, el crecimiento de la vegetación debe estar totalmente paralizado.
6. Un solo despunte autorizado.
7. Vendimia manual.
8. Doble calificación del vino en cata ciega. La primera, para obtener la calificación del vino como Viñedo Singular una vez elaborado. La segunda, previamente a su salida al mercado. Es aquí, donde la puntuación media del vino será excelente. Si no es así, el vino no podrá salir al mercado como Viñedo Singular. El panel de cata está formado por enólogos, sumilleres y técnicos independientes al Consejo Regulador.

**Genérico**  
Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.

**Crianza**  
Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en bodega de roble. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de envejecimiento en bodega es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.

**Reserva**  
Corresponde a vinos que han envejecido en bodega de roble y botella durante un periodo mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el periodo de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.

**Gran Reserva**  
Corresponde a vinos que han envejecido en bodega de roble y botella durante un periodo mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en bodega de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.

**Viñedo Singular**  
El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.922 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado, Vendimiados manualmente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cuantitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente".

**Vino de Municipio**  
Una procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criado y embotellado dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes debiendo acreditar, en ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el etiquetado deberá figurar la mención "Vino de" junto al nombre del municipio. El nombre del municipio se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación de Origen. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto.

**Vino de Zona**  
Una procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descriptas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación de Origen. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, al igual que lo hace con el vino de Municipio.

**Vinos Espumosos de Calidad**  
La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.

**Genérico**  
El periodo mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.

**Reserva**  
24 meses en la categoría Reserva.

**Gran Añada**  
36 meses en la de Gran Añada.



## LA ISLA, EL PARAJE

La Isla es un pequeño paraje que se encuadra dentro de un paisaje único en los límites geográficos de Briones, San Asensio y San Vicente de la Sonsierra, en plena Rioja Alta. Situado en una pequeña depresión, el río Ebro actúa como límite norte, siendo la vía del tren la que cierra la línea sur. Está formado por un conjunto de pequeñas parcelas dedicadas históricamente al cultivo de viñedo, encontrándose en esa zona algunas de las viñas con más edad del entorno de Briones.

Como unidad de paraje, todas sus viñas comparten un tipo de suelo similar: terraza aluvial del Ebro, depósitos de arena y cantos calcáreos. A mayor cercanía del río, mayor cantidad de piedra, que se van reduciendo a medida que avanzamos hacia el sur y nos acercamos a su límite, más arcilloso y menos pedregoso. Sus vinos muestran una delicada salinidad, procedente de este entorno calcáreo y de origen aluvial.

Climáticamente, el paraje tiene, además de una marcada influencia atlántica característica de esta parte más elevada de Rioja Alta, un gran influjo del río Ebro, condicionando los tiempos de vendimia que suelen ser de los más tempranos de la zona, asegurando, normalmente, maduraciones plenas y una acidez media-alta con vinos muy expresivos y de gran capacidad de guarda.



## LA ISLA: PARCELAS DE NUESTRO VIÑEDO SINGULAR

Dentro de este paraje, Bodegas Vivanco posee desde el año 2000 dos parcelas muy diferenciadas, pero muy próximas: una, en pie franco, de una vieja selección masal de la variedad Viura, mayoritariamente; y, otra, procedente de otra selección masal similar mayoritariamente de Tempranillo. Ambas, plantadas en 1973 y cultivadas bajo certificación ecológica, representan la máxima expresión de este paraje único y singular. Son viñedos que recuperamos y que hubieran sido arrancados por su baja rentabilidad. En 2019, recibieron la calificación de Viñedo Singular por parte del Consejo Regulador y del Ministerio de Agricultura.



## LA ISLA, LA CONEXIÓN DEL PIE FRANCO

En aquel mes de junio de 1899, las alarmas saltaron en un pequeño pueblo de la Rioja Alta, Sajazarra. A pesar de los esfuerzos y de las medidas restrictivas tomadas por todos los organismos desde su llegada a Europa, la filoxera (un pequeño insecto) llegaba a La Rioja. Poco a poco, la plaga se fue extendiendo por el viñedo riojano hasta asolarlo casi en su totalidad.

Tendrían que pasar casi 20 años para iniciar la recuperación, una vez descubierto el remedio: había que arrancar todas las viñas y replantarlas con vides americanas, resistentes a la enfermedad. Una vez plantadas, al año siguiente, se debía injertar sobre el pie americano (portainjerto) el sarmiento de la variedad aérea a reproducir, Tempranillo, Graciano... la que se eligiera. De esta manera, la filoxera no mataba la vid a través de las raíces y se respetaba la calidad de la variedad vinífera injertada.

Decíamos que asoló casi todo el viñedo riojano (en 1898 había censadas en la provincia de La Rioja 52.592 ha. En 1997, casi 100 años después, sólo quedaban 36.969 ha.). Pero hubo una pequeña parte que resistió el embate. La filoxera tiene en el suelo arenoso a su mayor enemigo. Es ahí, en este tipo de perfiles, donde el insecto es incapaz de avanzar y de reproducirse. Algunos de esos viñedos, plantados en este tipo de suelos, sobrevivieron a la filoxera. Son los denominados VIÑEDOS EN PIE FRANCO. Son viñedos sin portainjerto, con menos vigor, pero con un sistema radicular capaz de explorar mejor el suelo y trasladar las características del mismo (la mineralidad, que llamamos dentro del mundo del vino).

Nuestra parcela de La Isla, es un viñedo en pie franco plantado según esta tradición. Lo extraño es que es un viñedo plantado en 1973, muchos años después de la llegada de la filoxera. Seguramente, el viticultor que la plantó, arrancó antes otro viñedo similar, de pie franco, que le dio la pista adecuada para apostar por este método, prohibido en España desde el año 2003 para evitar la propagación de la plaga.

Es un viñedo de vigor bajo, con un suelo repleto de canto rodado y un perfil arenoso y calcáreo. El vino obtenido es salino, frutal y complejo, mostrando esa conexión extrema entre la vinífera y su lugar de referencia. Un viñedo único heredero de la viticultura más ancestral.



## FICHA DE VIÑEDO

Paraje: LA ISLA (Briones).

Selección masal de Viura plantada en pie franco en 1973.

2,2 ha.

Viticultura certificada en ecológico desde 2013 con corredores verdes de vegetación espontánea en el perímetro del viñedo en busca de un mayor respeto de la biodiversidad y la fauna autóctona.

Suelo: terraza aluvial del Ebro. Depósitos de arena y cantos calcáreos con poca capacidad de retención de agua y nutrientes, muy adecuado para una viticultura de bajo rendimiento y alta calidad. La cantidad de canto rodado en el suelo es, incluso, muy superior a la parcela del vino tinto.

Formado en vaso de muy poco vigor y gran heterogeneidad con orientación norte-sur, una ladera en pendiente suave y constante del 5% hacia el Ebro (norte) y con una altitud entre 440 y 433 metros. El suelo es tan pobre que, tradicionalmente, se plantaba uva blanca para asegurarse un mínimo de rendimiento.

Densidad de plantación de 3.400 cepas/ha, pero con numerosas faltas propias de este tipo de viñedos

## LA ISLA, LA AÑADA 2019

Después de una añada de marcado carácter atlántico y con gran cantidad de precipitación como la 2018, la vendimia 2019 se mostró más normal y con menos imprevistos. Un otoño e invierno con precipitaciones más moderadas, dejó paso a una primavera más cálida que favoreció una brotación temprana del viñedo. El verano fue más seco y con una integral térmica de casi un grado más que el año anterior, ofreciendo un vino con más energía frutal y untuosidad.

### LA ISLA 2019

**VARIETADES:** Viura (98%), 2% de otras variedades como Malvasía, Garnacha Blanca y Calagraño. Plantación con selección masal realizada en 1973.

**VENDIMIA:** Se realizó el 18 de septiembre de 2019 de forma manual y en pequeñas cajas.

**ELABORACIÓN:** Todas las uvas se refrigeran en cámara de frío y pasan por una doble mesa de selección de racimos y granos. Maceración en frío de 8 horas, y prensado. El mosto lágrima obtenido se trasiega a barricas de 500 litros de roble francés donde terminará la fermentación.

**CRIANZA:** Buena parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de grano extrafino de uno y dos vinos en formatos 500 litros con sus lías. La otra parte madura con sus lías en depósitos pequeños durante el mismo periodo de tiempo. El vino se embotelló en noviembre de 2020, y ha permanecido en bodega subterránea un mínimo de 30 meses hasta su salida al mercado.

Nº de botellas: 1.051 de 75cl.

### DATOS ANALÍTICOS AÑADA 2019

**GRADO:** 13,5 % vol.

**PH:** 3,45

**ACIDEZ TOTAL:** 5,6 g/l en tartárico

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,3 g/l

