



Vivanco
LA ISLA
VIÑEDO SINGULAR
2019

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



94 PUNTOS

INFORME RIOJA
TIM ATKIN
93 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.

The infographic is a pyramid with four levels, each representing a different wine quality category. From top to bottom, the levels are: **Viñedo Singular**, **Vino de Municipio**, **Vino de Zona**, and **Vinos Espumosos de Calidad**. Each level includes a title, a descriptive paragraph, and a grid of wine labels. The top level also includes four sub-categories: **Genérico**, **Crianza**, **Reserva**, and **Gran Reserva**, each with its own description and label examples. The bottom level, **Vinos Espumosos de Calidad**, includes a description and a grid of labels for **Genérico**, **Reserva**, and **Gran Añada**.

Categoría	Descripción	Etiquetas Ejemplares
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".	Grid of wine labels including Genérico, Crianza, Reserva, and Gran Reserva.
Vino de Municipio	Uva 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 localizaciones 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".	Grid of wine labels.
Vino de Zona	Uva 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	Grid of wine labels.
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.	Grid of wine labels for Genérico, Reserva, and 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 RECUPERACIÓN DEL VIÑEDO HISTÓRICO DE RIOJA

La definición de un viñedo viejo no reside únicamente en su edad. Detrás de la historia de cada una de sus cepas se encuentra un elemento en común: la diversidad. Normalmente en este tipo de viñedos conviven diferentes variedades como resultado de un proceso de plantación ancestral: primero se plantaba la vid americana que prevenía el ataque de la filoxera y, un año después, con el tronco ya formado, se procedía al injertado, una a una, de cada una de las cepas, con un material vegetal (sarmientos) previamente seleccionados por el viticultor.

En este proceso, convivían los sarmientos de la variedad seleccionada con otros que, por equivocación o intencionadamente, se injertaban como ésta. Una vez brotaban las plantas, se podían ver estas viñas con una diversidad que ahora, con las técnicas modernas, es casi imposible. En nuestra parcela de La Isla aparecen, además del Tempranillo, otras variedades como Garnacha, Moristel y, por supuesto, cepas de Viura y de otra variedad blanca llamada Calagraño. Y todo esto en 1973, una época en la que ya se atisbaba los inicios de la modernización de la viticultura y sus métodos.

Con La Isla, en su versión tinta, recuperamos esta personalidad histórica del viñedo riojano, representado, en este caso, en una parcela que cuenta con dos zonas diferenciadas. La parte alta, en ladera, plantada sobre escalones, es la unidad menos vigorosa y más cualitativa, con una maduración más completa y homogénea; la parte más llana exige, en la mayoría de las añadas, una fecha de vendimia posterior y de más selección.





FICHA DE VIÑEDO

Paraje: LA ISLA (Briones).

Tempranillo (96%) de gran variabilidad genética fruto de una selección masal antigua de Briones, Moristel y Garnacha tinta (2%) y otro 2% de variedades blancas, mayoritariamente Viura y una pequeña parte de Calagraño. Plantación realizada en 1973.

3,1 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.

Formado en espaldera desde el inicio (uno de los primeros viñedos en Rioja con esta técnica) a doble cordón y con orientación este-oeste. Presenta dos zonas diferenciadas. La zona más distante del Ebro (sur) es una ladera con un 10% de pendiente media, mientras que la parte norte suaviza hasta un 3%. Esta situada entre los 447 metros y los 438 metros de altitud.

Densidad de plantación de 3.700 cepas/hectárea.

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 más estructura.

LA ISLA 2019

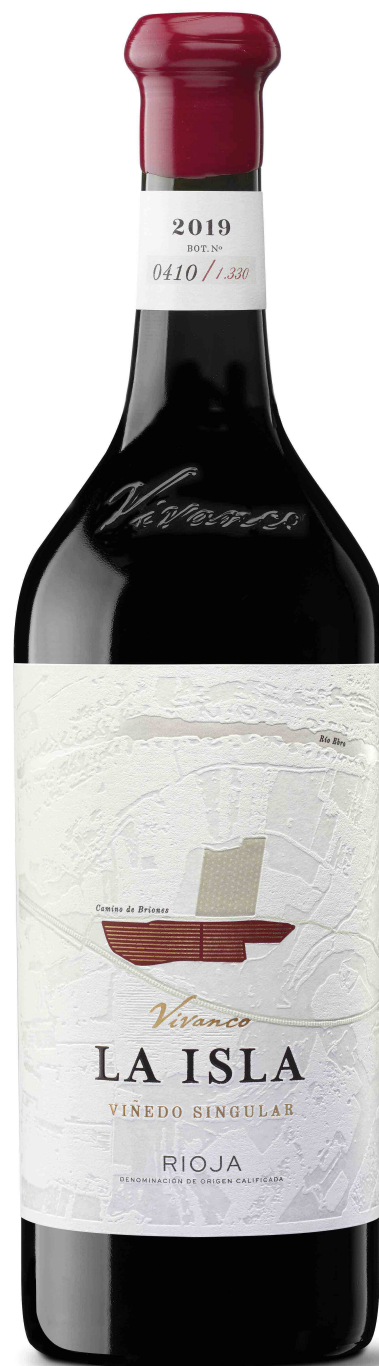
VARIETADES: Tempranillo (96%) de gran variabilidad genética fruto de una selección masal antigua, Moristel y Garnacha tinta (2%) y otro 2% de variedades blancas, mayoritariamente Viura y una pequeña parte de Calagraño. Plantación realizada en 1973.

VENDIMIA: En varios pases, la parte en ladera se realizó el 25 de septiembre, dejando el 30 de septiembre y el 1 de octubre para la parte más llana del viñedo. Toda la vendimia se realiza de forma manual 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. Tras un suave estrujado, los granos de uva se encuban por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermentan y maceran en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados y bazuqueos durante aproximadamente 20 días.

CRIANZA: Buena parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de grano extrafino de uno y dos vinos en formatos de 225 y 500 litros. 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: 1.330 de 75 cl.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 14% vol.

PH: 3,70

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l en tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 1,1 g/l