

La floración de los frutales se generaliza en La Rioja Baja y Media

El sector hortícola se recupera y algunos cultivos triplican su producción

REDACCIÓN • LOGROÑO

Buenas noticias en el campo riojano. No sólo por la confirmación de que se recupera el sector hortícola, muy castigado por el frío invernal, sino porque otros cultivos propios de la primavera que hoy llega emiten señales saludables. Es el caso de los frutales, cuya floración se generaliza estos días, tanto en La Rioja Baja como en la Media.

Los técnicos de la Consejería de Agricultura se felicitan en su hoja semanal de precios por la escasa diferencia temporal en que han florecido frutales como el melocotonero, el ciruelo o el peral; en algunos casos, advierten, incluso han brotado las primeras yemas. El mercado de frutas de invierno, mientras, sufre ciertas oscilaciones: mientras la manzana golden se defiende y la pera blanquilla continúa firme, la

variedad conferencia se mantiene a duras penas.

Más halagüeña se presenta la situación de las hortalizas, superada ya la crisis de producción y los elevados precios del más crudo invierno de los últimos años. Cultivos como la coliflor triplican sus resultados, mientras otros, como las coles de Bruselas, están a punto de concluir su producción. Cereales y patata mantienen, a su vez, la atonía de otras semanas.



Frutales en el valle del Iregua.

E. DEL RÍO

PUNTO DE VISTA

La moderna enología pretende de la crianza lograr fijar el color rojo, si no como tal, sí como sus derivaciones "teja" o "castaño". Para ello, los antocianos logrados han de polimerizarse con los taninos de modo que el color rojo de los antocianos se perpetúe y los taninos pierdan aspereza.

Esto se logra con incidencia del oxígeno del aire. Por lo tanto, la crianza es una política cuidadosamente calibrada de la oxidación. Si es corta, el vino queda reducido, pierde color rojo y persiste áspero. Si es fuerte, el vino se enrancia o se avinagra.

Roble

Evidentemente, tan sólo el roble nuevo permite microoxigenación, por lo tanto las barricas de más de diez años es improbable su efecto reactor en la crianza. Discrepamos de la idea generalizada de la microoxigenación a través del espesor de la duela. Entendemos que la invasión de los haces vasculares huecos, como la contracción y dilatación de la juntura, juegan un papel de oxigenación superior al espesor. Igualmente, el vino no cierra los poros interiores del roble, sino la suciedad optura los poros exteriores, por lo tanto el lijado exterior puede regenerar las barricas ante poder de microoxigenación, aunque lógicamente no regenera las cesiones de hidrólisis de lignina y taninos de la madera.

Los trasiegos

Habría de preguntarse el enólogo, en función de la polimerización creciente, si interesa realizar los trasiegos con o sin aireación.

El SO₂ en la bodega

El anhídrido sulfuroso tiene un efecto reductor captando oxígeno para formar anión sulfúrico. Un exceso de gas SO₂ en la bodega más de 35 ppm de fracción libre, inhibe la microoxigenación y, por lo tanto, la crianza o polimerización fenólica.

Clarificaciones

Las clarificaciones tradicionales se basan en el poder floculante de los compuestos fenólicos ante las albúminas. Por lo tanto, parte de los compuestos fenólicos se eluden en el flóculo. No es lógico luchar por formar polifenoles en la viña, luchar por extraerlos en vinificación y después retirarlos al clarificar, pues son los precursores de los polímeros de la crianza. Por ello, la clarificación debe reducirse al mínimo imprescindible. Y determinar cualitativamente albúmina y dosis para cada vino, antes en laboratorio.

MANUEL RUIZ
HERNÁNDEZ



De la buena crianza

Filtración

Igualmente, la filtración debe reducirse a la mínima operación e imprescindible. ¿De qué sirve formar los polímeros fenólicos si después los dejamos en placas, diatomeas o membranas? También el laboratorio determinará la filtración adecuada para cada embotellado.

Temperatura

Si la crianza es polimerización, la temperatura relativamente alta lo favorecerá. Por ello, puede interesar una nave de barricas a más de 15° C en alguna época para polimerizar. Pero como se precisa oxígeno puede interesar el enfriamiento que contraiga el vino para que aspire de los poros y en frío disuelva oxígeno.

Por todo ello, debe ser sometida a revisión la idea de mantener las barricas a una temperatura poco variable. Acaso interese someter a ciclo natural atenuado de frío en invierno y calor en verano. En vez de mantener siempre a 14° C buscar cambios naturales desde 10° C a 18° C. Con respecto a la temperatura de las botellas o botellero hemos de reconocer que la polimerización fenólica que se pretende en la bodega no se detiene al embotellar el vino y si el botellero alcanza y perdura a más de 20° C la polimerización prosigue y aumenta el peso molecular de esos polímeros llegando a precipitar en las botellas.

PRECIOS AGRARIOS

Producto	Ptas. / kilo
Trigo softsons	150,25-156,26
Trigo catón	144,24-150,25
Cebada pienso	132,22
Maíz 14%	144,24
Patata marfona	-
Patata agria	0,14
Patata dessoré	0,09
Manzana royal gala extra 70+	-
Manzana golden delicious 1.º 70+	0,39
Manzana golden delicious extra 75+	0,27-0,33
Manzana reineta extra 80+	-
Manzana reineta blanca 1.º 70+	-
Pera blanquilla A C 1.º 60+	0,49
Pera blanquilla A C extra 60+	0,46
Pera conferencia A C extra 65+	0,42-0,45
Pera conferencia A C 1.º 60+	0,51-0,57
Almendra común cáscara	0,60-0,63
Almendra largueta cáscara	0,72-0,84
Almendra marcona cáscara	0,93-0,96
Almendra mollar cáscara flor. tardía	0,66-0,75
Acelga amarilla	0,50
Acelga verde	0,42-0,48
Borraja con hoja sucia	0,58-0,60
Borraja limpia sin hoja	0,90
Champión mercado	0,85
Lechuga rizada	docena 1,80-2,40
Lechuga lisa	0,31
Cebolla fresca	-
Coliflor	docena 4,81-6,01
Repollo hoja rizada	0,12-0,15
Puerro limpio	1,08-1,20
Puerro sucio	0,72-0,84
Alcachofas mercado	-
Brócoli fresco	0,48
Coles de Bruselas	0,30-0,42
Vacuno añojo (280-340 Kg./c.) superextra	3,55-3,67
Vacuno añojo (280-340 Kg./c.) extra	3,46-3,49
Vacuno añojo (280-340 Kg./c.) 1.º	3,31
Vacuno añojo (280-340 Kg./c.) 2.º	3,10-3,13
Vacuno añojo (280-340 Kg./c.) 3.º	2,85
Termera (200-250 Kg./c.) superextra	3,79-3,91
Termera (200-250 Kg./c.) extra	3,49-3,58
Termera (200-250 Kg./c.) 1.º	3,25-3,34
Termera (200-250 Kg./c.) 2.º	3,10-3,19
Termera (200-250 Kg./c.) 3.º	2,86
Cordero leche Kg./vivo (12-14 Kg.)	3,47-3,91
Cordero joven Kg./vivo (19-23 Kg.)	2,33-2,39
Cordero pascual Kg./vivo (24-26 Kg.)	2,18-2,24
Cabrillo Kg./vivo	6,00
Porcino Kg./vivo	1,08
Porcino Kg./canal	1,37
Lechones (unidad, 15 Kg.)	43,4
Pollo Kg./vivo	0,76
Gallinas semipesadas	0,20-0,28
Conejos Kg./vivo	1,45
Huevos rubios y blancos, supergrandes	1,19
Rubios y blancos, grandes	1,01
Rubios y blancos, medianos	0,97
Rubios y blancos, pequeños	0,83

GASTRONOMÍA

Setas y hongos

Cena Degustación

Disfruta de una cena degustación elaborada a base de setas y hongos de temporada en Restaurante Marón.

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS:
Cata de aceite oliva Virgen Extra

COMPLETO

Restaurante Marón
C/ Portales, 49 • Enplta.

RESERVAS:
hasta el lunes 18 de Marzo
en el teléfono: 941 27 00 77

Precio Lectores: 37 euros
Precio Club: 33 euros

Milhojas de merluza con verduras de temporada y setas de chopo (Pholiota Aegerita)
Carrilleras "breseadas" con piña natural y shii-take (Lentinus Edoes)
Flan batido de piñones con jugo de coco y aceite de trufa (Tuber Melanosporum)
Vino: Viña Tobía Maceración Carbónica y fermentado en barrica.
1.º Vino del Milenio en Rioja, 2001

club de suscriptores
LA RIOJA
INFORMACIÓN:
902 101 902
De lunes a viernes de 9 a 14 h. y de 16 a 18 h.

Colabora:
BODEGAS TOBIA

Marón
RESTAURANTE