

DOSSIER INFORMATIVO / 2019

La calificación, fase clave en el sistema de garantías que certifica la calidad y autenticidad de los vinos de Rioja

La DOCa Rioja garantiza al consumidor las características de autenticidad y calidad de cada botella que lleve una de las cuatro contraetiquetas o precintas existentes para las respectivas categorías de vino.

Se aplica para ello una de las normativas más restrictivas del mundo y hay establecido un proceso constante de calificación, tanto por medio de análisis como de cata, que asegura la alta calidad del vino desde la producción hasta la comercialización.

El rigor con que actúa el Consejo Regulador transmite seguridad y confianza a los consumidores y ha sido determinante para la posición de liderazgo que ocupan los vinos de Rioja.

Una vez que los vinos de Rioja son autoevaluados por sus productores, han de someterse a un examen analítico y organoléptico para confirmar si merece, o no, la Denominación de Origen Calificada. Este control es clave dentro del sistema de garantías de calidad y autenticidad que el Consejo Regulador de la DOCa Rioja ofrece a los consumidores, sin duda el más reconocido de todas las denominaciones.

La puesta en marcha de un Plan de Calificación de los vinos de Rioja en el año 1985, en que empezó el examen analítico y organoléptico de todos los vinos mucho antes de que la legislación obligara a ello, demuestra la preocupación histórica de Rioja por la mejora de la calidad de sus vinos. Esta calificación previa para tener derecho al amparo de la Denominación influyó en la mejora de las técnicas de elaboración y, por ello, los parámetros analíticos determinantes de una correcta elaboración, como son el contenido en SO₂ total, acidez volátil y azúcares reductores, están en Rioja muy por debajo de los márgenes que permite la legislación vigente. Conseguido este objetivo inicial, el Consejo Regulador ha venido trabajando en la mejora de las características organolépticas, factor fundamental de diferenciación de la tipicidad y calidad de los vinos.

Calificación mediante cata y análisis de los nuevos vinos

El mes de diciembre comienza oficialmente el proceso de calificación de los nuevos vinos de la última cosecha, con un programa de recogida de muestras en todas las bodegas elaboradoras por parte de los veedores del Consejo Regulador, responsable de la calificación de los vinos.

DOSSIER INFORMATIVO / 2019

Estas muestras representativas del total de los vinos elaborados en la DOCa Rioja son sometidas entre diciembre y marzo a un riguroso control de calidad que deben superar para tener derecho al amparo de la Denominación. El número total de muestras varía en función del volumen de la cosecha (5.245 en la cosecha 2018), con una media situada estos últimos años en torno a las 4.500 muestras.

Cada una de las muestras tomadas por los técnicos del Consejo Regulador en los mismos depósitos donde el vino ha fermentado es analizada en uno de los tres laboratorios oficiales de la Denominación, ubicados en las Estaciones Enológicas de Haro, Laguardia y Olite, a fin de determinar si sus componentes se ajustan a las exigencias del Reglamento de la D. O. Calificada Rioja.

Los parámetros analizados son: grado alcohólico (% Vol.), acidez total tartárica (gr/l), acidez volátil acética (gr/l), sulfuroso total y sulfuroso libre (mg/l SO₂), azúcares reductores, densidad, extracto seco, pH, ácido málico, índice de color (A₄₂₀ + A₅₂₀ + A₆₂₀) e índice de polifenoles totales.

Panel de catadores profesionales

Los Comités de Cata del Consejo Regulador realizan el examen organoléptico de las muestras, valorando la tipicidad, color, limpidez, olor, sabor y calidad del vino (ficha oficial de cata de la OIV), teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra. Esta es una fase decisiva del proceso de calificación, puesto que la cata constituye el mejor instrumento para determinar la calidad del vino, así como su personalidad diferenciada e inequívocamente riojana.

Los Comités de Cata actúan bajo la supervisión de un técnico del Consejo Regulador y están integrados por cinco catadores. Normalizar los procedimientos de cata y homogeneizar los criterios de los catadores es objetivo prioritario del Consejo Regulador que, además de su propio personal técnico, cuenta con un panel de catadores al que pertenecen actualmente 150 profesionales vinculados a las diferentes actividades del sector y que también incluye consumidores. Tanto el acceso a este panel de catadores como la permanencia en el mismo se evalúan mediante un examen con alto nivel de exigencia y un seguimiento posterior de cada catador.

DOSSIER INFORMATIVO / 2019

Informatización de las catas

El Consejo Regulador ha introducido la aplicación de las nuevas tecnologías informáticas en las catas de calificación. Se dispone para ello un programa específico que los catadores utilizan mediante una tablet en cada sesión de cata, lo que reporta indudables ventajas a la hora de agilizar la obtención de resultados en tiempo real y realizar análisis estadísticos posteriores a partir del gran volumen de información que se maneja.

El acta con los resultados de la cata y de los análisis, así como un informe emitido por el Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador sobre el cumplimiento de la normativa por parte del viticultor y bodeguero, tanto en el cultivo de la vid como en la elaboración del vino, determinarán que se proceda a la calificación, no calificación o emplazamiento de la partida de vino a que corresponda la muestra. En caso de emplazamiento por causa de algún defecto que pueda ser subsanado con prácticas enológicas autorizadas, el elaborador dispone de un plazo para presentar de nuevo su vino a examen.

NORMATIVA ACTUAL SOBRE CALIFICACIÓN:

Anexo II de la Orden APA 3465/2004 de 20 de octubre, relativo a las normas para la calificación de los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja.