¿Qué son los vinos cosecheros?

06/01/2017



El pasado 25 de noviembre del 2016 se publicó un artículo sobre el etiquetado en las botellas de vino. Muchos comentarios y preguntas me hicieron algunos lectores que se personan a diario en mi cafetería, donde casi siempre se comenta sobre la actualidad o las dudas que pueden tener sobre el mundo de la enología, pero hubo uno de ellos resaltó sobre el resto, que acabó en una pregunta, el comentario fue: "Suelo comprar vinos sin etiquetar, solamente lleva una solapa y me dicen que es un **vino cosechero**", pero en realidad ¿qué clase de vino es? Debo de reconocer que el citado comentario me cogió con la guardia bastante baja y me mostré muy sorprendido por su pregunta. Traté de explicarle lo poco que sabía al respecto, pero le prometí que pasadas las fiestas intentaría aclararle mediante un artículo todo lo que pudiera sobre este tipo de vinos. Ha sido de esta manera y con el paso de los días como he tenido la oportunidad de recabar datos y poder plasmarlos a continuación, deseando que las dudas que puedan tener los lectores queden aclaradas en un grado bastante alto.

El **vino cosechero** se toma como referencia del vino que un viticultor elabora de forma tradicional en su propia bodega. Es un término que se utiliza en la Rioja-Alavesa y en la Rioja Alta, aunque en esta última no en su totalidad.

Su consumo se hace en esta zona de nuestro país a pie de calle, es el vino del año, el primero que sale al mercado tras la vendimia, carente de madera, joven y con mucha fruta.

El problema para las personas que desean tener datos sobre estos vinos es que carecen apenas de información, suelen tener una simple contraetiqueta que indica la información básica de este.

Quiero suponer que el control de calidad lo ha pasado como cualquier otro producto alimenticio elaborado para su venta en el mercado, pero origina dudas fuera de la Rioja a la hora de adquirirlo, lo cual estimo lógico cuando no se está acostumbrado a su consumo.

También genera errores por parte de quienes lo compran, un ejemplo es cuando te dicen: "Tengo en casa un Rioja de poco más de un euro y no veas cómo está". Es un flagrante error ese comentario, un vino que no se encuentra acogido a la D.O. Rioja, puede ser lo que quiera pero no es un Rioja como tal. La uva de estos vinos puede proceder de cualquier región española, máxime con los excedentes que existen en nuestro país, aunque el embotellado se realice en La Rioja, con el registro de Logroño, pero hasta ahí; que pertenecen a su Denominación de Origen no es correcto para nada, refleja un total desconocimiento aunque le duela al que lo posea y consuma este tipo de vino.

Debo de reconocer que muchos de estos vinos poseen una calidad bastante aceptable. Me suelen invitar a tomarlos y con una procedencia de diferentes viticultores cuando acudo a visitar algún amigo en la localidad de Úbeda, ya que en la provincia de Jaén son muy dados a este tipo de vinos a la hora del aperitivo o de comidas informales, pero todo cambia cuando tenemos un acto importante, ahí se acaba el **vino cosechero** y se sirven vinos con un etiquetado claro y que no ofrezcan ningún tipo de dudas a los comensales dispuestos en la mesa.

En resumen, existen opiniones para todos los gustos, son como mis artículos, algunos malos, otros buenos y otros excelentes, pero todos los leen. Del mismo modo, este vino se consume, si bien en La Rioja gusta más por sus costumbres, en el resto del país se bebe, pero una gran parte del público es bastante reticente ante su falta de información. El vino cosechero está y seguirá estando al alcance de todos y el que quiere y le gusta se lo toma, y el resto tirará del amplio abanico de buenos vinos con que cuenta nuestro país.