

pedra de rayo

REVISTA RIOJANA DE CULTURA POPULAR

Nº 29. P.V.P. 6 €
VERANO 2008

LA TRADICIÓN ORAL DE LOS GITANOS

- TERROBA
- LOS OTROS VINOS DE LA RIOJA
- BORDES: LA TRISTE HISTORIA
- SAN TIRSO EN ARNEDILLO



● ARGENTINA

Los otros vinos de La Rioja

TEXTO Y FOTOS: LUIS VICENTE ELÍAS



Cooperativa de vino "La Riojana". Chilecito (Rioja Argentina)

UNA DE LAS 23 PROVINCIAS ARGENTINAS SE LLAMA LA RIOJA. LA LLEGADA DE LOS PRIMEROS ESPAÑOLES A ESTE TERRITORIO FUE DESDE PERÚ EN 1535, DE PASO PARA CHILE, CUANDO LAS TROPAS DE DIEGO DE ALMAGRO FUNDARON ALGUNOS EMPLAZAMIENTOS. PROBABLEMENTE LA CASUALIDAD HACE QUE UN RIOJANO DE ESTOLLO ESTUVIERA RESIDIENDO EN TUCUMÁN, CENTRO DE PARTIDA PARA TODAS LAS CONQUISTAS DEL OESTE ARGENTINO. DON JUAN RAMÍREZ DE VELASCO LLEGÓ A ESTOS TERRITORIOS EL 20 DE MAYO DE 1591, Y FUNDÓ LA CIUDAD DE TODOS LOS SANTOS DE LA NUEVA RIOJA.

LA RAZÓN DEL NOMBRE SÓLO PUEDE TENER SU ORIGEN EN EL RECUERDO QUE ESTE MILITAR TUVO DE SU TIERRA NATAL, Y DIFÍCILMENTE POR LAS SIMILITUDES ENTRE AMBAS. PERO ES CURIOSO QUE EN ESTA ÉPOCA DE JUMELAGES Y HERMANAMIENTOS ENCONTREMOS ALGUNOS PUNTOS DE RELACIÓN ENTRE AQUELLOS TERRITORIOS CASI AUSTRALES Y NUESTRA TIERRA HISPANA.

LO CIERTO ES QUE MUCHAS DE LAS PERSONAS QUE HEMOS ENTREVISTADO EN ESA PROVINCIA ARGENTINA DESCONOCEN QUE HAYA UNA TIERRA CON NOMBRE SIMILAR EN ESPAÑA, Y LO MISMO NOS OCURRE CON LAS PREGUNTAS EFECTUADAS AQUÍ EN NUESTRA TIERRA. PERO A TÍTULO INFORMATIVO, CREEMOS QUE POSEE CIERTO INTERÉS QUE EN EL MUNDO SE ENCUENTRE OTRA TIERRA CON EL MISMO NOMBRE QUE LA NUESTRA Y QUE ADEMÁS SEA PRODUCTORA DE VINO, Y QUE UNA DE SUS UVAS CARACTERÍSTICAS Y REPRESENTATIVAS DE ESA REGIÓN SEA LA VARIEDAD «TORRONTÉS RIOJANO».

LA RIOJA ARGENTINA VITIVINICOLA

Las referencias históricas a la viña como cultivo se remontan en esta región al siglo XVIII, aunque sabemos que en toda fundación de nuevas ciudades en América estaba presente la Iglesia, que tradicionalmente plantaba viñedos a fin de obtener el vino para el *sacrificio* de la misa.

La plantación de la viña, y sobre todo su expansión, está relacionada con la puesta en cultivo de zonas de regadío, técnica ésta que ya conocían lo indígenas diaguitas, habitantes de la región junto con los huarpes y los onlogasta.

Pero para hablarse de un verdadero cultivo de la vid debemos acercarnos hasta mediados del siglo XIX, cuando los emigrantes italianos, franceses y españoles llegan a estas tierras occidentales y aprovechando los antiguos regadíos, comienzan con un cultivo adaptado a las condiciones climatológicas de ese territorio.

Las zonas actuales de viñedo se sitúan en el noreste de la provincia, entre Sanagasta y Aimagasta, y en el centro en las laderas de la sierra de Famatina, con su capital en Chilecito, así como en la región de Villa Unión, un poco más al oeste.

Las altitudes en las que se encuentra el viñedo van desde los 800 a los 1.500 metros, y ya están muy lejos de aquellos viñedos de altura situados por encima de los 3.000 metros de altitud, en la vecina provincia de Salta.

Desde el punto de vista climático, nos situamos en una región de clima continental, con temperaturas máximas veraniegas que pueden superar los 43° C, descendiendo hasta los 7 grados a la noche, por lo que la amplitud térmica es muy grande, algo que favorece el cultivo de la viña. La humedad es muy baja, y siempre el viñedo debe darse en zonas de regadío,

ya que la lluvia escasamente llega a los 200 milímetros anuales, aunque hemos visitado viñedos de uvas locales que han crecido sin conocer el agua de riego.

Una de las características medioambientales de esta tierra es su luminosidad, basada en una humedad relativa muy baja, escaso viento, y muy pocos días nublados.

La superficie de viñedo de esta provincia argentina se acerca a las 9.000 hectáreas, de las que el 35 % son de la variedad Torrontés.

Sede de un
partido político
en la Rioja
Argentina





EL TORRONTÉS RIOJANO

Parque Nacional
Talampayo

Entre las variedades de uva tradicionales de nuestra Rioja, y recordada por el refranero: «El Torrontés ni lo arranques ni lo des, que para el vino bueno es», se hallaba esta uva, que solo los más viejos de los pueblos recuerdan.

Algunos escritores que hablan de los vinos argentinos dicen que es una variedad procedente de la tierra española de La Rioja, y que fueron los fundadores de este territorio homónimo argentino quienes la trajeron. Este mito narrativo se funda en la similitud de los nombres, pero ha sido un experto enólogo de Chilecito, el Doctor Rodolfo Griguol, quien nos ha aclarado que se trata de una variedad surgida en estas tierras argentinas del noroeste, a partir de semillas traídas por emigrantes y que debido a las condiciones de altura, tipos de suelo, baja humedad, alta luminosidad y el propio manejo se ha ido produciendo una variedad particular, totalmente alejada y distinta de otros tipos de uvas blancas existentes en Europa.

Además el Doctor Griguol ha aislado levaduras autóctonas propias para las fermentaciones de esta variedad.

El cultivo tradicional es el parral, tipo majuelo, con dos metros de anchura entre hileras y 1,5 entre plantas, con una altura de casi dos metros, y una cantidad de 3.330 plantas por hectárea. La poda es mixta y dejan unas 100.000 yemas por hectárea. Es una variedad muy productiva, llegando a conseguirse producciones superiores a 25.000 kilogramos por hectárea.

Según la conversación con el enólogo doctor Griguol, la variedad se ha creado en la zona por diversas polinizaciones de variedades blancas antiguas y con las condiciones climatológicas y las cualidades del suelo ha surgido esta variedad única en el mundo.

A partir de estas características peculiares, desde el año 2002 se está tratando de organizar una Denominación de Origen Controlada que agrupe a los productores de la región riojana argentina conocida como Valle de Famatina, formada por el valle que encierran dos cordones montañosos: la Sierra de Velasco y la de Famatina, con altitudes superiores a los 6.000 mts., y con los viñedos situados entre los 800 y los 1400 mts. de altitud.

El territorio es el que tradicionalmente ha producido esta variedad, que en la actualidad se ofrece como característica de todo el noroeste argentino, incluida entre los vinos más singulares de Salta, por ejemplo.

Monumento a
la Vendimia en
Chilecito



80
pdr n° 29

EL VINO «PATERO»

Hasta la llegada de los españoles, en todo el noroeste de Argentina se consumían bebidas fermentadas de maíz y una obtenida de la fermentación del fruto del algarrobo, conocida como «loja».

A partir de la llegada de los españoles, y con las semillas de las uvas pasas primero, y posteriormente con sarmientos, se crían los viñedos y su vino se elaboraba de forma muy singular.

En toda La Rioja vitivinícola argentina podemos encontrar carteles que anuncian la venta de «vino patero». Se designan con este nombre a los vinos que se elaboran de forma doméstica y que tenían un consumo de temporalidad anual y se comercializaban en las localidades próximas a los lugares de elaboración.

Su nombre procede de su forma de preparación, ya que las uvas que se conocen como variedad «Criolla o Cereza», y otra con el sonoro nombre de «Favorita dfaz», se depositaban una vez vendimiadas en unos lagares hechos de piel de toro. La piel entera se obtenía de estos vacunos machos, y se abría el animal por su lomo dejando la parte inferior entera y aprovechando la zona del pene y su bolsa para hacer el orificio de salida del caldo. Esta piel, sin curtir, solamente sobada para ablandarla ligeramente, se cose a una estructura de madera de forma rectangular a modo de marco, y se eleva como a un metro del suelo por medio de cuatro patas.



La uva se deposita en este «lagar de cuero» o «noque» y una persona se sube y se sujeta al techo o a una estructura que cubra la instalación con una cuerda y va pisando la uva con «las patas». En la actualidad se han hecho inventos a partir de esa idea con lagares contruidos con tablas y el caldo sale por un orificio lateral. Después se pone a fermentar en tinajas de barro o «pipones» y se prensa con instrumentos de muy variada forma.

Esta es la fórmula habitual de elaboración hasta la llegada del «vino del emigrante», como le llama nuestro amigo Pablo Lacoste al segundo momento de vinificaciones con técnicas venidas de Europa, particularmente de Italia, Francia y España.

Estos vinos pateros se pueden encontrar en toda la región, e incluso llegan al sur de Bolivia.

También son tradicionales las elaboraciones de otros productos que nosotros ya estamos olvidando y que eran habituales en las casas de los cosecheros de La Rioja de aquí. Estos son arropes, chicha de uva y mistelas, elaboradas con mosto al que se le corta la fermentación con aguardiente. Hay también otras bebidas a las que se les añaden frutas secas como orejones de melocotón o higos secos. Otro licor similar es el «singani» boliviano, que se obtiene del moscatel y al que también se le aportan alcoholes destilados.

Bodega San
Huberto en
Anillaco

LAS PEQUEÑAS BODEGAS FAMILIARES

A partir de mediados del siglo XIX, los emigrantes europeos trajeron nuevas técnicas y también novedosos útiles, como la prensa de canasto o «la garola» o despalilladora. En principio se continuó con las variedades criollas, que además producían muchos kilos, cuando por entonces la cantidad era el objetivo primordial; pero en la década de 1990 comienzan a plantarse nuevas variedades italianas y francesas, con la intención de obtener vinos de más calidad.

Lo cierto es que se producían grandes cantidades de vinos que se enviaban sobre todo a la capital Buenos Aires e incluso se exportaban. Situación similar tenían los mostos que concentrados servían para edulcorar muchos productos alimentarios.

Estas bodegas que surgen a partir de 1920 ya tienen pilas de fermentación en cemento y elaboran los vinos con uvas desgranadas, aunque continúan empleando las uvas criollas.

A un trabajador de una de esas bodegas le dedica Jorge Cafrune la sambita de Don Rosendo que narra las vivencias de ese cultivador de viñas, y hoy esa bodega continúa elaborando vinos.

La zona que produce con esas técnicas es la que va de Sanagasta hasta Aimogasta. En ese territorio se ha constituido la «Asociación de Productores de Vino Casero Cordón del Velasco», que agrupa a 9 productores que tienen un proyecto de turismo para organizar la visita a sus bodegas.

De esta comarca es originario el expresidente de la República Carlos Saúl Menem, que también tenía una bodega, ya que su padre era un productor de la zona; en la actualidad la bodega San Huberto pertenece a otra empresa pero continúa elaborando en Anillaco.

Nos ha impresionado en esta zona la similitud de la elaboración y producción de vino, muy semejante a como era la riojana de aquí en los años 1970, y que hoy tanto ha cambiado.

Antiguo lagar para pisar la uva fabricado con cuero y madera





LA COOPERATIVA LA RJOJANA

En el año 1940, un grupo de personas comienzan la tarea de agrupar a productores para elaborar en común el vino de la región que tiene como centro la población de Chilecito. En la actualidad, más de 500 productores son socios de este colectivo con varios objetivos además de la producción del vino y otros productos vitícolas. En las plantas de elaboración y embotellado trabajan más de trescientas personas.

La tradición de la cooperativa se observa en la calidad de sus vinos. Destacan todos los productos elaborados a partir de la uva Torrontés, desde el excelente mosto, hasta sus vinos de cosecha tardía, pasando por espumantes, y otro elaborado como charmant.

Además de los blancos produce excelentes tintos como el Pinot Noir, el Malbec o el Syrah. Con respecto al Tempranillo que ha obtenido abundantes premios, diremos que poco tiene que ver con nuestro Tempranillo riojano español, pese a la excelente calidad que posee. Su línea de alta gama «Raza Argentina» ofrece los mejores vinos y su Malbec es uno de los más apreciados, elaborado con uva de viñedos situados a 1.300 metros de altitud.



Viñas de la variedad denominada "Torrontés Riojano" en Chilecito



Entrada a
la Rioja Argen-
tina desde la
provincia de
San Juan

Es interesante destacar que esta cooperativa es una de las instalaciones vinícolas de Argentina que obtiene mayor número de premios por sus vinos en los concursos anuales. Gracias a ese prestigio internacional, exporta a 40 países.

A partir de 2004 se comienza la elaboración de aceite de oliva, obteniendo una excelente calidad en su aceite de oliva extra orgánico, que ya ha ganado importantes premios, en especial el Premio Biol en la región italiana de Puglia. Para el año 2010, se pretende contar con 1000 hectáreas de olivos ecológicos.

Su orientación ecológica le lleva a una Producción Orgánica Certificada, que efectúa con una curiosa forma de manejo del viñedo mediante la introducción de rebaños de ovejas que combaten las hierbas a la vez que abonan los campos, y con el estiércol elaboran humus por medio de lombrices.

Es curioso observar las parcelas de viñedo plagadas de ovejas que no atacan a la cepa, por la altura de su formación en parral, y que abonan el suelo. La carne se ofrece a los asociados como un complemento alimentario y la lana se va a destinar a la transformación en talleres de artesanía local.

Es destacable su política de formación en muy diversos aspectos, pero destacamos la convocatoria de Becas Cooperativas, que a partir del Plan Operativo de Capacitación que la cooperativa diseña cada año ofrece ayudas económicas para estudiar temas estratégicos de interés para la institución. Además posee convenios con varias universidades para que sus alumnos hagan prácticas en sus instalaciones.

La formación interna hacia sus asociados y los hijos de éstos es otro de los objetivos sociales de la empresa, ofreciendo cursos en muchas de las localidades productoras.

Su orientación al turismo del vino se centra en una perfecta organización de visitas guiadas a la bodega y la posibilidad de adquirir sus productos en la tienda de la propia sede y en un establecimiento situado en la Estación de Terminal de Omnibus de Chilecito.

Existe en la Dirección y en los asociados de la cooperativa una preocupación por el comercio justo que les ha llevado a entrar en la Certificación de los Normas FLOI de Comercio Justo y también es interesante su visión interior de distribución social de los beneficios económicos que obtiene la empresa y que redistribuye entre los asociados y las comunidades por medio de entregas de medicamentos, creación de guarderías y otros fines sociales.

También ha creado un Fondo de Inversión Cooperativo para ofrecer créditos a sus asociados a fin de realizar mejoras en sus viñedos, adquisición de maquinaria y productos. Otra línea es la del fondo de Protección Antigranizo para apoyar a los agricultores que han sufrido destrozos en sus plantaciones.

La cooperativa posee también instalaciones en Mendoza y Catamarca.

Nuestra visita a la bodega nos permitió conocer una iniciativa única en el país, pero sobre todo ver como la filosofía cooperativista se ha llevado a su más alta expresión con una orientación empresarial, y dirigida por un equipo de profesionales de una cualificación excelente.

La verdad que nuestras cooperativas de aquí tendrían mucho que aprender de nuestros homónimos argentinos.

Monumento en memoria de Juan Ramírez de Velasco fundador de una ciudad que llamó Ciudad de todos los Santos de la Nueva Rioja





Tienda de
productos
artesanos en
Anillaco

OTROS RECURSOS PATRIMONIALES

Además del vino, la Rioja Argentina ofrece a sus visitantes un paisaje extraordinario, con altitudes por encima de los 6.700 metros. Tiene unas zonas de alta montaña de gran interés, así como el volcán de la Caldera del Inca Pillo, en cuyo cráter existe una laguna de aguas cristalinas.

Otro espacio de gran interés es el Parque Nacional de Talampaya, declarado por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Destacan las formaciones rocosas y los abundantes yacimientos de restos de dinosaurios, además de las pinturas rupestres o petroglifos realizadas por los indígenas.

Hay interesantes zonas termales que nos relatan su pasado volcánico y nos recuerdan también que estamos en una zona fuertemente sacudida por los terremotos.

Hay muchos restos de antiguas instalaciones mineras, ya que la zona es rica en oro, plata, plomo y hierro. El ferrocarril llegó a Chilecito en 1899 para la extracción de los metales.

En esta localidad está situado el Cable Carril, que es un sistema de transporte de mineral por medio de cables aéreos, sostenido por 262 torres a través de nueve estaciones, que están separadas por 3.510 metros de altitud, ya que la estación más alta se sitúa a 4.603 mts., donde se extraía el mineral a 35 kilómetros de la base.

En la actualidad todo este conjunto construido en 1903 forma una interesante muestra de arqueología industrial, en cuya base existe un documentado museo. La ascensión a pie es una bonita excursión para realizar a comienzos de primavera.

Una visita a esta Rioja nos muestra que su fundador, tenía en su pensamiento la tierra que le vio nacer. Aunque las similitudes geográficas no son muchas, Ramírez de Velasco recordaría el nevado San Lorenzo al ver las cumbres de la sierra que hoy lleva su nombre. ■

*LUIS VICENTE ELÍAS PASTOR ES ANTROPÓLOGO Y TRABAJA EN BODEGAS LÓPEZ HEREDIA DE HARO

Elaborador del vino llamado "vino patero", en Anillaco

Himno

¡Oíd riojanos el grito del Chacho
Resonando en el llano infernal.
Encendiendo en la sangre del chango
Los volcanes de la libertad.
Ved jirones de ponchos y lanzas
En duro entrevero bajo el quebrachal,
Y la voz de Quiroga, un trueno,
Acallado por ser federal.

Coplas o Chayas

¡Por que hay dos Riojas señores
y así me asiste el derecho
La Rioja de mis mayores
Y la que llevo en el pecho

Mi burrita de Antinaco
Se me cayó en el lagar
Se ha tomado todo el vino
Y no la puedo sacar.

La tierra me dio la vida
Y la vida conmigo va
Cultivando los racimos
Que yo no hay de aprovechar.

