

PUBLICACIONES DE LA ESTACIÓN DE
VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE HARO (Logroño)



Gobierno
de La Rioja

Educación, Cultura y
Turismo

Dirección General de
Cultura

Biblioteca de La Rioja

R.249.355

Núm. 22

VITIVINICULTURA
LOGROÑESA

NO SE PRESTA

**LECTURA EN
SALA**

VITIVINICULTURA LOGROÑESA

Introducción:

Se presentan aquí unos datos de la vitivinicultura de Logroño, en relación con la de toda España, precedidos de unos datos generales, que nos ayudan a comprender el encuadre de la provincia dentro del ámbito nacional.

Datos

Geográficos:

Extensiones expresadas en hectáreas:

España: 50.515.200 Logroño: 503.388
% 0,996.

En este aspecto Logroño ocupa el lugar 44 entre las provincias de España.

Comarcas agrícolas: Suelen considerarse cuatro, de las cuales tres van catalogadas como Riojas, alta, media y baja; la cuarta comprende los terrenos de montaña y se denomina Sierra. Pero algunos autores solamente distinguen Rioja Alta, Rioja Baja y Sierra.

Datos de

Población:

Población total de España: 30.128.056

Idem de Logroño 229.853

% 0,762

La población de la provincia, que hemos considerado de hecho, se distribuye así:

En entidades de hasta 2.000 h. 88.764

» » » 2001 a 10.000 h. 65.335

» » » más de 10.000 h. 75.754

En cuanto a las poblaciones relativas, son como sigue: España 59 y Logroño 46,

Datos de División Administrativa	Partidos judiciales	Municipios	Entidades	Población derecho	Población hecho
	Alfaro	3	5	14.452	14.411
	Arnedo	23	45	21.155	20.705
	Calahorra	5	6	22.889	22.782
	Cervera Río Alhama..	7	15	12.069	11.616
	Haro	24	31	24.376	23.921
	Logroño	27	50	85.902	87.327
	Nájera	43	48	24.844	24.257
	Santo Domingo	23	47	18.078	17.650
	Torrecilla de Cameros	29	44	7.311	7.184

Datos de Producción Agrícola	Producción agrícola en 1959-60 en millones de pesetas	ESPAÑA	LOGROÑO	%
		123.391	1.762	1'42
	Pesetas producidas por Ha de terreno	2.443	3.500	143
	Pesetas producidas por habitante	4.096	7.394	180

Viticultura:

El hombre. Como la provincia de Logroño es lugar de encrucijada, el hombre de Logroño participa algo de cada uno de los tipos españoles que le rodean: vascongado, castellano, navarro-aragonés. Su virtud principal es el trato amable y pronto a la conversación; su principal defecto la inconstancia, y dejar con frecuencia lo bueno, persiguiendo un mejor imposible.

El suelo. Suele ser de dos tipos distintos: las laderas calizas, pobres, secas procedentes de los periodos geológicos oligoceno y mioceno; las llanas semihúmedas, algo más ricas, en muchas ocasiones bastante pedregosas, procedentes de los aluviones del Ebro y de sus afluentes.

El clima. En la Rioja Alta es templado y semi-húmedo y en la Rioja Baja más cálido y semiárido; la transición es paulatina, a todo lo largo del trayecto del Ebro a través de la provincia.

Las plantas. Son en parte autóctonas, o por lo menos muy antiguas; en parte proceden de Aragón. Las variedades tintas llevan los nombres de Tempranillo, Garnacho, Graciano, Mazuelo, Monastel y Miguel del Arco; las variedades blancas se denominan Malvasía, Viura, Calagraño, Garnacho blanco, Moscatel de grano menudo. Hay pequeñas cantidades de otras variedades.

La producción. Los datos estadísticos de 1959-60 son como sigue:

	H _{as.} cultivadas	H _{as.} de viñedo	%
España	20.902.600	1.694.487	8,1
Logroño	179.900	32.935	18,3
% de Logroño a España	0,860	1,94	

Esta producción está muy extendida entre los diversos pueblos de las Riojas, siendo los municipios que pasan de 1000 H_{as} de viñedo en 1960:

Aldeanueva de Ebro, 1.171; Alfaro, 2.800; Arnedo, 1.290; Ausejo, 1827; Autol, 2.135; Cenicero, 1.730; Fuenmayor, 1.085; Quel, 1.270; San Asensio, 1.275.

El rendimiento es aproximadamente:

España 10 Hl/Ha; Logroño, 23 Hl/Ha.

Enología:

Los tipos de vino. Los vinos que dieron fama a la Rioja, proceden de unas mezclas de uva típicas.

Tintos	Primera variante	Segunda variante
Tempranillo	50	75
Garnacho	25	—
Graciano	15	15
Mazuelo	10	10
Blancos		
Malvasia	50	
Viura	50	

Rendimiento de la uva. Viene a ser

Pulpa	83 %	con producción de 60-70 lts. de vino
Hollejo	8	
Pepita	5	
Raspón	5	

Distribución en clases de vino. 75-80 % como común, corriente u ordinario; 25-20 % se dedica a la crianza.

Vinos corrientes: son tintos, blancos y rosados.

TINTOS

De grado medio, equilibrados y ácidos en Rioja Alta.

De grado mayor que los anteriores, más suaves, en Rioja Media.

De alto grado, gran capa, pastosos, a veces abocados, en Rioja Baja.

BLANCOS

De grado medio, ligeros, en Rioja Alta y Media.

De grado alto y bastante cuerpo, en Rioja Baja.

ROSADOS

De poco grado, brillantes y ácidos, en Rioja Alta.

De grado alto, color encendido, aunque ligeros, en Rioja Baja.

Los vinos finos, procedentes de crianza, son tintos, blancos, rosados y espumosos.

TINTOS: Reservas, tintos, Rioja Clarete.

BLANCOS: Reservas, blanco fino y blanco abocado

ROSADOS: Suele haber un tipo, de bastante color.

ESPUMOSOS: Proceden de botella y de cuba cerrada.

Producción. Podemos indicar los siguientes datos para 1960.

	ESPAÑA	LOGROÑO	%
Hectólitros de vino producido . . .	21.256.528	999.364,72	4,7

Exportación. Renglón importante en la economía nacional, es la exportación de vinos, pudiendo apreciarse en un 13 % la cantidad de vinos que Logroño exporta al extranjero.

Las cifras, expresadas en millones de pesetas, son como sigue:

	PRODUCCIÓN	EXPORTACIÓN	%
Logroño	324.793.533,90	109.830.291,12	33,8

Bibliografía:

Anuario Estadístico de España 1960.

Anuario Estadístico de la producción agrícola 1959-1960.

Archivo del Consejo Regulador de la denominación de origen Rioja.

Boletín Oficial de la Provincia de Logroño.

Corología Agrícola de España.

Enología, J. Marcilla

Memoria de la Cámara de Comercio 1947.

Nomenclator de la provincia de Logroño. E. Rivadeneyra.

Revista de la Rioja, Banco de Vizcaya 1956.

Revistas financieras del Banco de Bilbao.

R
11353

Biblioteca de La Rioja



10000386806